

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

С.В. Дрожжина

«31» августа 2021 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ
19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

БАКАЛАВРИАТ

Донецк – 2021

**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ**

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Зав. кафедрой технологии и
организации производства
продуктов имени
А.Ф. Коршуновой

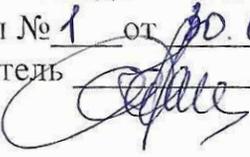

В.А. Антонова

Доцент кафедры технологии и
организации производства
продуктов имени
А.Ф. Коршуновой


С.В. Владимиров

Рассмотрено на заседании кафедры технологии и организации производства
продуктов имени А.Ф. Коршуновой
(протокол № 1 от 30.08, _____ 2021г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторанно-гостиничного
бизнеса
(протокол № № 1 от 30.08, _____ 2021г.)

ОДОБРЕНО
на Учебно-методическом совете Университета
(протокол № 1 от 30.08 _____ 2021г.)
Председатель  Л.А. Омелянович

© Антонова В.А., Владимиров С.В., 2021
© ГО ВПО ДонНУЭТ имени Михаила
Туган-Барановского, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной образовательной программы высшего профессионального образования (ОПОП ВО)

1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы бакалавриата

1.3. Перечень сокращений

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.1.1 Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника

2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников

2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО *(при наличии)*

2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО

3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3.3. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки

3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

3.5. Объем (трудоемкость) программы

3.6. Формы обучения

3.7. Срок получения образования

3.8. Язык реализации программы

3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы *(при наличии)*

3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий *(при наличии)*

3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья *(при наличии)*

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения *(при наличии)*

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

5.1. Структура и объем программы

5.2. Объем обязательной части образовательной программы

5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

5.3.1. Учебный план

5.3.2. Календарный учебный график

5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

5.3.4. Программы практик

5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по учебной дисциплине (модулю) и практике

5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО

6.1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО

6.3. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей формирование универсальных компетенций

6.4. Рабочая программа воспитания

6.5. Финансовые условия реализации ОПОП ВО

РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПРИЛОЖЕНИЯ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее - ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Университет) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) и Государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований профессиональных стандартов, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-методических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, графика организации учебного процесса, программ учебных дисциплин (модулей), рабочих программ учебных дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов, определяющих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации учебно-воспитательного процесса.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает в себя: учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, формы аттестации.

1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы бакалавриата

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

– Закон «Об образовании», принятый Народным Советом Донецкой Народной Республики 19.06.2015г. постановление №I-233П-НС с учетом изменений внесенных Законами от 04.03.2016 г. № 111-ПНС, от 03.08.2018 г. № 249-ПНС, от 12.06.2019 г. № 41-ПНС, от 18.10.2019 г. № 64-ПНС, от 13.12.2019 г. № 75-ПНС, от 06.03.2020 г. № 107-ПНС, от 31.03.2020 г. № 16-ПНС, от 11.09.2020 г. № 187-ПНС, от 24.09.2020 г. № 197-ПНС, от 24.09.2020 № 198-ПНС, от

05.02.2021 г. № 245-ПНС, от 05.03.2021 г. № 261-ПНС, от 26.03.2021 г. № 265-ПНС, от 30.06.2021 г. № 305-ПНС, от 06.08.2021 г. № 306-ПНС.

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047 с учетом изменений, внесенных Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26.11.2020 г. № 1456;

- Государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 24.11.2017 г. №1254 «Об утверждении Порядка формирования перечней направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования и сопоставлений направлений подготовки и специальностей образовательных программ высшего профессионального образования образовательных уровней: бакалавриата, магистратуры, специалитета»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10 ноября 2017г. №1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.08.2017 г. № 829 «Об утверждении образовательных программ в образовательных организациях высшего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных технологий»;

- Типовое положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденное приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015 г. № 911 с учетом изменений внесенных *Приказа Министерства образования и науки ДНР* от 22.09.2017 г. № 978;

- Концепция развития инклюзивного образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 11.04.2018 г. № 318;

- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников организаций высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики, утвержденный Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.12.2015 г. № 922 с учетом изменений, внесенных приказами Министерства образования и науки ДНР от 03.10.2016 № 1020, от 18.05.2020 № 72-НП;

- Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденная Ученым советом Университета 31.08.2021 г. (Протокол №1);

- Устав ГО ВПО «Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики;

- иные локальные акты Университета.

1.3. Перечень сокращений

ГОС ВО – государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

ИСУОО – информационная система управления образовательной организацией;

НИР – научно-исследовательская работа;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ПК – профессиональная компетенция;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ТД – трудовые действия;

ТФ – трудовая функция;

УК – универсальная компетенция;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.1.1 Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника

Область и сферы профессиональной деятельности, в которых могут работать выпускники, освоившие программу бакалавриата:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

2.1.2. Тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукты питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- услуги общественного питания;
- предприятия общественного питания различных типов;
- заготовочные предприятия общественного питания;
- объединение сети предприятий питания;
- центральный офис сети предприятий питания;
- нормативная и технологическая документация.

2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства)	Технологическая деятельность	Организация и осуществление технологического процесса производства кулинарной продукции	Продукты питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
кулинарной продукции)			<p>производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация</p>
	Организационно-управленческая деятельность	Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции	<p>Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания</p>
	Проектная деятельность	Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	<p>Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация</p>
	Научно-исследовательская деятельность	Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной	<p>Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое</p>

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		продукции	оборудование; производственный процесс; нормативная и технологическая документация
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	Технологическая деятельность	Организация и осуществление технологического процесса производства кулинарной продукции	Продукты питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация
	Организационно-управленческая деятельность	Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания
	Проектная деятельность	Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания;

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
			объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация
	Научно-исследовательская деятельность	Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; нормативная и технологическая документация

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО (при наличии)

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)		
1.	22.004	Профессиональный стандарт "Специалист в области биотехнологий продуктов питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019г. № 633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2019г., регистрационный № 56285)
2.	22.005	Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020г., регистрационный № 59004)
3.	22.008	Профессиональный стандарт "Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г.

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
		№ 557н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2020г., регистрационный № 60007)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
4.	33.008	Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами (при наличии ПК)

Перечень ОТФ и ТФ, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, представлен в Приложении 1.

РАЗДЕЛ 3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО

Главной целью ОПОП ВО является подготовка квалифицированных кадров в области промышленного производства кулинарной продукции, сервиса и оказания услуг населению в сфере общественного питания посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВО является формирование социально-личностных качеств: толерантность, дружелюбие, ответственность, гражданственность, развитие общей культуры у обучающихся.

В области обучения целью ОПОП ВО является:

– формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО, ГОС ВО, ПООП и настоящей ОПОП ВО, необходимых для успешного выполнения профессиональной деятельности в области промышленного производства кулинарной продукции, сервиса и оказания услуг населению в сфере общественного питания;

- формирование способности приобретать новые знания, готовности к самосовершенствованию и непрерывному профессиональному образованию и саморазвитию;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;
- обеспечение подготовки выпускников, способных активно выстраивать гибкую индивидуальную траекторию профессиональной карьеры, учитывающую специфику и изменчивость условий рынка труда для областей деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает подготовку бакалавров, обладающих системой профессиональных знаний в области обработки, переработки, хранения продовольственного сырья на предприятиях питания; производства полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатации технологического оборудования предприятий питания; разработки рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организации производства и обслуживания на предприятиях питания; контроля за эффективной деятельностью предприятий питания; контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирования и реконструкции предприятий питания.

В процессе освоения ОПОП ВО обучающиеся знакомятся с исследованиями ученых и специалистов в области технологии продукции и организации производства и обслуживания потребителей в сфере общественного питания, являющихся представителями научной школы ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

ОПОП ВО Технология продукции и организация общественного питания основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;
- обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, учитывающие требования профессиональных стандартов.
- формирование готовности выпускников Университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о полученном ранее образовании.

3.3. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки

Направленность (профиль) программы – бакалавриата в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы бакалавриата – бакалавр.

3.5. Объем (трудоемкость) программы

Объем образовательной программы составляет **240 з.е.** вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану и включает все виды контактной (аудиторной, практики, НИР и др.) и самостоятельной работы обучающихся и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП ВО.

3.6. Формы обучения

Формы обучения по образовательной программе бакалавриата - очная, заочная.

Использование сетевой формы реализации образовательной программы *нет* с _____ - _____.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *да*.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.7. Срок получения образования

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

в заочной форме обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ срок обучения может быть увеличен по их заявлению не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования, установленным ФГОС ВО и ГОС ВО для соответствующей формы обучения.

3.8. Язык реализации программы

Образовательная программа бакалавриата реализуется на государственном языке Донецкой Народной Республики – русском языке.

3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы (при наличии)

Сетевая форма реализации образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания *не используется*.

3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

Часть учебных дисциплин реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий на платформе *Moodle*.

3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии)

Основная образовательная программа частично адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы все компетенции, установленные программой бакалавриата: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции); 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление

персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной	ИДК-1 _{УК-4} Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык ДНР и с государственного языка ДНР на иностранный различные профессиональные и

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	<p>формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>академические тексты, в том числе на иностранном языке ИДК-2_{УК-4} Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах) ИДК-3_{УК-4} Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИДК-4_{УК-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях</p>
<p>Межкультурное взаимодействие</p>	<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИДК-1_{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2_{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3_{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИДК-1_{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2_{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3_{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной</p>

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности ИДК-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3 _{УК-8} Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ИДК-2 _{УК-9} Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами ИДК-3 _{УК-9} Владеет навыками взаимодействия в

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-10} Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач ИДК-2 _{УК-10} Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности ИДК-3 _{УК-10} Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений ИДК-2 _{УК-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению ИДК-3 _{УК-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере

4.1.2 **Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационных технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Инженерные науки	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания
Технологические процессы	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы,

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
Организация и контроль производства	ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Не предусмотрены примерной основной образовательной программой.

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: <u>технологический</u>				
Организация и осуществление технологического процесса производства кулинарной продукции	Продукты питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих	ПС «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
	технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация	изготовления и специализированных пищевых продуктов	мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Организация и осуществление технологического процесса производства биотехнологической продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции; технологическое оборудование; производственный	ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-1 _{ПК-2} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии	ПС «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
	процесс; нормативная и технологическая документация		<p>производства биотехнологической продукции ИДК-2_{ПК-2} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства биотехнологической продукции ИДК-3_{ПК-2} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4_{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции</p>	
Тип задач профессиональной деятельности <u>организационно-управленческий</u>				
Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети	ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	ИДК-1 _{ПК-3} Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИДК-2 _{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро-	ПС «Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности»

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
	предприятий питания		и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции	
Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания	ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИДК-2 _{ПК-4} Проводит встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИДК-3 _{ПК-4} Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПС «Руководитель предприятия питания»
Организовывать работу работников предприятий питания, составление документации в области профессиональной деятельности и проверка правильности ее оформления, проводить контроль качества кулинарной продукции,	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные	ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-1 _{ПК-5} Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2 _{ПК-5} Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ИДК-3 _{ПК-5} Способен управлять, контролировать и	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
анализировать и рассчитывать затраты деятельности организации.	предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация		оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
	Процесс производства продукции и услуг; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания	ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ИДК-1 _{ПК-6} Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. ИДК-2 _{ПК-6} Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. ИДК-3 _{ПК-6} Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности.	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей
Тип задач профессиональной деятельности <u>проектный</u>				
Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания;	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	ИДК-1 _{ПК-7} Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИДК-3 _{ПК-7} Обеспечивает	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
	нормативная и технологическая документация		информационное сопровождение проектной деятельности	
<p>Проектирование предприятий общественного питания, разработка- бизнес планов проектируемых предприятий, разработка интерьера предприятия питания, производить расчет производственной программы предприятия</p>	<p>Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация</p>	<p>ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания</p>	<p>ИДК-1_{ПК-8} Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2_{ПК-8} Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3_{ПК-8} Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий</p>	<p>Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности <u>научно-исследовательский</u></p>				
<p>Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции</p>	<p>Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; нормативная и технологическая документация</p>	<p>ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>ИДК-1_{ПК-9} Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания. ИДК-2_{ПК-9} Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ИДК-3_{ПК-9} Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.</p>	<p>Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей</p>

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Проведение научно-исследовательских разработок в сфере индустрии питания, проведение исследований по отдельным разделам тем (этапам, заданиям) в соответствии с утвержденными методиками, применение инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; нормативная и технологическая документация	ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	ИДК-1 _{ПК-10} Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2 _{ПК-10} Владеет методами научных исследований ИДК-3 _{ПК-10} Способен проводить научные исследования	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей

4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

Матрица компетенций – обязательный элемент ОПОП ВО, соединяющий образовательную программу и ФГОС ВО, ГОС ВО в части результатов освоения образовательной программы.

Матрица компетенций отражает процесс реализации универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника при реализации учебных дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации.

Матрица компетенций представлена в Приложениях 2,3.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

5.1. Структура и объем программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
БЛОК 1	Дисциплины (модули)	<i>Не менее 162 з.е.</i>
	Обязательная часть:	123,5 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	86,5 з.е.
БЛОК 2	Практика	<i>Не менее 21 з.е.</i>
	Обязательная часть:	-
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	21 з.е.

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация:	<i>Не менее 9 з.е.</i>
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	1,5 з.е.
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	7,5 з.е.
Объем программы		240 з.е.

5.2. Объем обязательной части образовательной программы

Структура обязательной части программы	Объем в з.е./%
<i>1. Дисциплины, указанные в ФГОС ВО и ГОС ВО</i>	
1.1. История (история России, всеобщая история)	3 з.е./ 1,25%
1.2. Философия	3 з.е./ 1,25%
1.3. Иностранный язык	7 з.е./ 2,92%
1.4. Безопасность жизнедеятельности	3 з.е./ 1,25%
1.5. Физическая культура и спорт	2 з.е./ 0,83%
<i>2. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, в соответствии с приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, Университета</i>	
2.1. Основы охраны труда	1,5 з.е./ 0,62%
<i>3. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных</i>	
3.1. Менеджмент	4 з.е./ 1,67%
3.2. Маркетинг	4 з.е./ 1,67%
3.3. Высшая математика	5 з.е./ 2,08%
3.4. Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	5 з.е./ 2,08%
3.5. Физика	4 з.е./ 1,67%
3.6. Неорганическая химия	4 з.е./ 1,67%
3.7. Физическая и коллоидная химия	4 з.е./ 1,67%
3.8. Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	4 з.е./ 1,67%
3.9. Органическая химия	3 з.е./ 1,25%
3.10. Биохимия	4 з.е./ 1,67%
3.11. Прикладная механика	4 з.е./ 1,67%
3.12. Инженерная графика. Компьютерная графика	5 з.е./ 2,08%

Структура обязательной части программы	Объем в з.е./%
3.13. Экология	3 з.е./ 1,25%
3.14. Электротехника и электроника	3 з.е./ 1,25%
3.15. Технология продукции общественного питания	6 з.е./ 2,46%
3.16. Организация производства на предприятиях питания	3 з.е./ 1,25%
3.17. Организация обслуживания на предприятиях питания	3 з.е./ 1,25%
3.18. Санитария и гигиена	4 з.е./ 1,67%
3.19. Пищевые технологии	4 з.е./ 1,67%
3.20. Физико-химические основы технологии продуктов питания	4 з.е./ 1,67%
3.21. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства	4 з.е./ 1,67%
3.22. Товароведение продовольственных товаров	3 з.е./ 1,25%
3.23. Процессы и аппараты пищевых производств	3 з.е./ 1,25%
3.24. Физиология питания	3 з.е./ 1,25%
3.25. Оборудование предприятий общественного питания	4 з.е./ 1,67%
3.26. Теплотехника	3 з.е./ 1,25%
3.27. Экономика предприятий ресторанного хозяйства	4 з.е./ 1,67%
Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации	123,5 з.е./ 51,45%
Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками	<i>Не предусмотрено ФГОС ВО и ГОС ВО</i>

5.2. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО Технология продукции и организация общественного питания регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета Университета, обеспечивающих качество подготовки и воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами.

5.3.1. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков и разделов образовательной программы (учебных дисциплин (модулей), практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость учебных дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, указываются виды учебной работы, формы промежуточной аттестации, а также

объем контактной работы в аудиторных часах.

В обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» указан перечень учебных дисциплин (модулей), представленных в п. 5.2. ОПОП ВО и являющихся обязательными для освоения обучающимися вне зависимости от направленности (профиля, магистерской программы, специализации).

В части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», представлены перечень и последовательность учебных дисциплин (модулей), направленных на формирование рекомендуемых профессиональных компетенций и профессиональных компетенций, установленных разработчиком ОПОП ВО самостоятельно.

В соответствии с ФГОС ВО и ГОС ВО, обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Образовательная программа бакалавриата содержит элективные дисциплины (модули) в объеме 39,5 з.е. и 432 часа по дисциплине физическая культура и спорт.

Образовательная программа бакалавриата содержит факультативные дисциплины (модули) в объеме 6 з.е.

Факультативные дисциплины модули не включаются в объем программы бакалавриата.

5.3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

В целях организации и проведения учебного процесса по программе бакалавриата разработаны и утверждены 71 рабочая программа учебных дисциплин.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с **Программами учебных дисциплин** по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.1 «Философия»

(Разработчик: Лустин Ю.М.)

Цель учебной дисциплины:

обеспечение фундаментальной, полноценной и всесторонней системной подготовки специалистов в философском направлении и формирование философской культуры мышления на основе целостной системы философских знаний

Задачи учебной дисциплины:

предоставление знания о предмете, круге проблем, значении и функциях философии, ее месте и роли в культуре современного общества; обеспечение

фундаментального освоения содержания и смысла основных структурных разделов системы философского знания: онтологии, гносеологии, логики, истории философии, социальной философии, философской антропологии, глобалистики; обеспечение освоения основных философских категорий, т.е. категориального аппарата философии; формирование достаточных оснований неотъемлемого от философского понимания мира философского мировоззрения и философской рефлексии; обеспечение овладением студентами общепhilosophическими методами мышления и познания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>ИДК-1_{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2_{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3_{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4_{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов</p>
<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИДК-1_{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2_{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3_{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Философия как социокультурный феномен: специфика, предметная область, функции и значение.
- Тема 2. Основные исторические типы классической философии.
- Тема 3. Основные направления и концепции современной философии.
- Тема 4. Русская философская мысль: основные этапы развития, особенности и значение.
- Тема 5. Философия бытия (онтология).
- Тема 6. Философия сознания (феноменология).
- Тема 7. Философия познания (гносеология).
- Тема 8. Диалектика: принципы, категории, законы.
социальная философия, философская антропология, философия культуры, философия глобальных проблем.
- Тема 9. Общество как предмет социальной философии.
- Тема 10. Человек и человеческое бытие как предмет философской антропологии.
- Тема 11. Культура и цивилизация в контексте социальной философии и философии культуры.
- Тема 12. Глобализация и философия глобальных проблем.

ПРОГРАММА**учебной дисциплины Б.1.Б.2 «Иностранный язык»***(Разработчик: Белан Н.В.)***Цель учебной дисциплины:**

овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также других стран и народов.

Задачи учебной дисциплины:

формирование лексического запаса иностранного языка профессиональной направленности, расширение знаний базовой грамматики – включение грамматических конструкций, характерных для деловой и профессиональной коммуникации; формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование); совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	ИДК-1 _{УК-4} Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык ДНР и с государственного языка ДНР на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке ИДК-2 _{УК-4} Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах) ИДК-3 _{УК-4} Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИДК-4 _{УК-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Иностранные языки в моей жизни. Существительное. Местоимение. Глаголы быть, иметь.

Тема 2. Мой университет. Виды вопросов.

Тема 3. О себе, моя семья. Словообразование.

Тема 4. Научно-технический прогресс XXI века. Simple Tenses.

- Тема 5. Моя специальность. Continuous Tenses.
- Тема 6. Система профессионального образования в нашей стране. Perfect Tenses.
- Тема 7. Экологическая ситуация в наше время. Степени сравнения прилагательных.
- Тема 8. Будущее развитие технологий. Числительное.
- Тема 9. Новые технологии в сфере питания. Польза и риски. Местоимения.
- Тема 10. Географическое положение, климат и население нашего края. Времена глаголов.
- Тема 11. Донецк - столица Донбасса. Времена глаголов.
- Тема 12. Славянская кухня. Времена глаголов.
- Тема 13. Национальные особенности приготовления пищи. Времена глаголов.
- Тема 14. Французская кухня. Времена глаголов.
- Тема 15. Британская кухня. Времена глаголов.
- Тема 16. Еда в Америке. Времена глаголов.
- Тема 17. Национальные кухни разных стран. Времена глаголов.
- Тема 18. Пищевая индустрия. Времена глаголов.
- Тема 19. Ресторан и его деятельность. Времена глаголов.
- Тема 20. В ресторане. Времена глаголов.
- Тема 21. Персонал ресторана. Времена глаголов.
- Тема 22. Столовый этикет. Общее понятие страдательного залога.
- Тема 23. Сервировка стола. Способы перевода страдательного залога.
- Тема 24. Организация кухни. Трудности перевода страдательного залога.
- Тема 25. Приготовление пищи. Прилагательное. Словообразование.
- Тема 26. Современные способы приготовления пищи. Числительное. Словообразование.
- Тема 27. Особенности национальной кухни. Местоимение. Словообразование.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.3 «Менеджмент»

(Разработчик: Дегтярева Я.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование теоретических и практических знаний в области системного менеджмента предприятий общественного питания в современных условиях.

Задачи учебной дисциплины:

содействие подготовке квалифицированных специалистов, овладение ими навыками научного и практического подхода к менеджменту предприятия, овладение приемами оперативного решения управленческих задач в отдельных подразделениях предприятий общественного питания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.</p> <p>ИДК-2_{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению.</p> <p>ИДК-3_{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников.</p> <p>ИДК-4_{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.</p>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>ИДК-1_{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>ИДК-2_{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.</p> <p>ИДК-3_{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.</p>
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>ИДК-1_{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде.</p> <p>ИДК-2_{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды.</p> <p>ИДК-3_{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Понятие и сущность менеджмента.

Тема 2. Методология менеджмента и управленческие решения.

Тема 3. Процесс управления в организации.

- Тема 4. Планирование как общая функция менеджмента.
 Тема 5. Организационная деятельность как общая функция менеджмента.
 Тема 6. Мотивация как функция менеджмента.
 Тема 7. Контроль и регулирование как общие функции управления.
 Тема 8. Руководство и лидерство.
 Тема 9. Информация и коммуникации в менеджменте.
 Тема 10. Эффективность менеджмента.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.4 «Маркетинг»
(Разработчик: Морозова Н.И.)

Цель учебной дисциплины:

изучение основ экономических теорий и экономических систем, основных законов микро- и макроэкономики, бизнес - планирования и экономики предприятий питания, принципов оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основ бухучета и налоговой системы; функций менеджмента, принципов построения организационных структур и распределения функций управления, основ маркетинга; формирование практических навыков критического восприятия информации, экономического анализа производства продукции питания, методов оценки деятельности предприятия, методов выявления резервов повышения эффективности деятельности предприятия.

Задачи учебной дисциплины:

изучение путей, методов и подходов практического использования инструментов маркетинга в сфере ресторанного хозяйства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды,

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	<p>организует обсуждение результатов работы команды</p> <p>ИДК-3_{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон</p>
<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИДК-1_{УК-4} Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык ДНР и с государственного языка ДНР на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке</p> <p>ИДК-2_{УК-4} Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>ИДК-3_{УК-4} Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия</p> <p>ИДК-4_{УК-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.</p>
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИДК-1_{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания</p> <p>ИДК-2_{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям</p> <p>ИДК-3_{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</p>

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ИДК-2 _{УК-9} Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами ИДК-3 _{УК-9} Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Маркетинг как методология рыночной деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Тема 2. Специфика маркетинга в ресторанном хозяйстве.

Тема 3. Система маркетинговых исследований в ресторанном бизнесе.

Тема 4. Организация маркетинговых исследований в деятельности предприятий ГРХ.

Тема 5. Конкурентный анализ в системе маркетинговых исследований деятельности предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 6. Исследование поведения потребителей на рынке ресторанного бизнеса.

Тема 7. Сегментация, определение целевого сегмента рынка и позиционирование продукта в ресторанном бизнесе.

Тема 8. Маркетинговая продуктовая политика предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 9. Маркетинговая ценовая политика и политика распределения предприятий ресторанного хозяйства.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.5 «История (история России, всеобщая история)»
(Разработчик: Соловьева Р.П.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление объективной информации о сущности социально-экономических, политических и культурных процессов в истории России через призму тенденций развития мирового сообщества; систематизация обобщающей характеристики истории России в хронологической последовательности от первобытного общества до периода современности; расширение и закрепление исторических знаний студентов; формирование в учащих вузов целостного представления о роли России в системе развития мировых цивилизаций.

Задачи учебной дисциплины:

определить основные этапы и закономерности исторического развития России с позиций научности и историзма; рассмотреть главные события и приоритетные тенденции в истории России на основе метода анализа и синтеза; раскрыть характерные особенности и отличительные черты формирования социальной структуры российского общества; создать логически обоснованный арсенал интеллектуальных знаний студентов для дальнейшего изучения различных аспектов и сегментов Российского государства: экономики, политики, культуры; сформировать в учащих высшей школы навыки умения самостоятельного мышления, активного участия в дискуссиях и политических диспутах, толерантно интерпретируя собственные и альтернативные точки зрения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте ИДК-2 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3 _{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. История как наука. Земли России в древности.
- Тема 2. Древнерусское государство в IX-XIII вв.
- Тема 3. Русь между Востоком и Западом (XIII-XVI вв.).
- Тема 4. Формирование централизованного Московского государства (конец XIII в. – XVI в.).
- Тема 5. Россия на рубеже XVI-XVII вв.
- Тема 6. Россия в период нового времени (XVIII в.).
- Тема 7. Капиталистическая модернизация и её результаты (XIX в.).
- Тема 8. Россия в начале XX века.
- Тема 9. Свержение самодержавия. Революционные процессы (1917-1920 гг.) и их последствия.
- Тема 10. Социально-экономические и политические преобразования в СССР в 20-30-е гг. XX в.
- Тема 11. Вторая мировая война. Великая Отечественная война и послевоенное восстановление (1939-нач. 1950-х гг.).
- Тема 12. Попытки трансформации советского общества в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. Нарастание кризисных явлений в политической и

социально-экономической жизни (вторая половина 1960-х – первая половина 1980-х гг.).

Тема 13. Политические и социально-экономические процессы в СССР во второй половине 1980-х-1991 гг. Распад СССР.

Тема 14. Россия в конце XX – начале XXI вв.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.6 «Физическая культура и спорт»

(Разработчик: Турчина Л.А.)

Цель учебной дисциплины:

последовательное формирование физической культуры будущего квалифицированного специалиста, воспитание здорового, всесторонне развитого, совершенного человека. Использование приобретенных ценностей физической культуры в личной, гражданской, профессиональной деятельности и семье, воспитание физически совершенных и здоровых людей, всесторонне физически подготовленных к труду, что обеспечивает оптимальное приспособление к условиям жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование системы знаний по физической культуре и здоровому образу жизни, необходимых в процессе жизнедеятельности. Сохранение здоровья, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, профилактика заболеваний, обеспечение высокого уровня физического состояния и трудоспособности. Приобретение теоретических знаний, умений, навыков в области физической культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2 _{УК-6} Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3 _{УК-6} Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИДК-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Совершенствование техники избранного вида спорта.

Тема 2. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Совершенствование основ тактических приемов в избранном виде спорта.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Технические аспекты выполнения легкоатлетических упражнений.

Тема 6. Совершенствование техники эстафетного бега и кроссового бега. Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Особенности техники прыжков в легкой атлетике.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.7 «Высшая математика»

(Разработчики: Ивахненко Н.Н.)

Цель учебной дисциплины:

формирование базовых математических знаний для решения задач в профессиональной деятельности, умений аналитического мышления и математического формулирования экономических задач; воспитание у обучающихся математической культуры, которая включает в себя ясное понимание необходимости математической составляющей в общей подготовке экономиста; выработка представления о роли и месте высшей математики в современной цивилизации и мировой культуре, развитие навыков логического мышления, оперирование абстрактными объектами и корректного использования математических понятий и символов для выражения количественных и качественных отношений.

Задачи учебной дисциплины:

развитие логического мышления у обучающихся, освоение обучающимися теоретических основ высшей математики как базы современных концепций математического моделирования; формирование навыков применения аппарата высшей математики в экономических исследованиях общего характера и в профессиональной практической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Элементы линейной и векторной алгебры.

Тема 2. Аналитическая геометрия.

Тема 3. Предел числовой последовательности и функции. Замечательные пределы.

Тема 4. Бесконечно-малые и бесконечно-большие величины. Непрерывность функции.

Тема 5. Дифференциал функции одной переменной. Основные теоремы дифференциального исчисления.

Тема 6. Дифференцирование функции нескольких переменных.

Тема 7. Исследование функции одной переменной и построение ее графика.

Тема 8. Применение производной для нахождения наибольших (наименьших) значений функции.

Тема 9. Исследование функции нескольких переменных на экстремум, условный экстремум.

Тема 10. Первообразная. Неопределенный интеграл. Основные методы интегрирования.

Тема 11. Интегрирование тригонометрических и иррациональных функций. Интегрирование правильных рациональных дробей.

Тема 12. Определенный интеграл. Его свойства. Применение определенного интеграла.

Тема 13. Несобственный интеграл.

Тема 14 Задачи, приводимые к дифференциальным уравнениям. Основные понятия. Дифференциальные уравнения I порядка: с разделенными переменными, однородные, линейные.

Тема 15. Дифференциальные уравнения II порядка, допускающие понижение порядка. Дифференциальные уравнения II порядка линейные с постоянными коэффициентами.

Тема 16. Числовые ряды. Необходимое условие сходимости. Достаточные признаки сходимости знакопостоянных рядов.

Тема 17. Знакопередающиеся числовые ряды. Условная и абсолютная сходимости. Степенные ряды. Область сходимости.

Тема 18. Разложение элементарных функций в ряды Тейлора и Маклорена. Применение рядов в приближенных вычислениях.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.8 «Информатика и компьютерная техника.

Информационные системы и технологии»

(Разработчик: Шершнева А.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у будущих специалистов современного уровня информационной и компьютерной культуры, приобретение знаний об использовании компьютерной техники для решения профессиональных задач.

Задачи учебной дисциплины: приобретение практических навыков работы на современной компьютерной технике и использования современных информационных технологий для решения различных задач в учебной и практической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
требований информационной безопасности	информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Введение. Основные понятия дисциплины. Техническое и программное обеспечение ПК.
- Тема 2. Использование Internet для формирования базы знаний технолога.
- Тема 3. Создание сложных документов в текстовом редакторе MS Word.
- Тема 4. Создание электронных презентаций в среде MS PowerPoint.
- Тема 5. Табличный процессор Microsoft Excel – создание таблиц и диаграмм.
- Тема 6. Консолидация данных.
- Тема 7. Использование стандартных функций Microsoft Excel.
- Тема 8. Построение баз данных.
- Тема 9. Создание запросов к базе данных.
- Тема 10. Технология построения форм для реляционной базы данных.
- Тема 11. Построение отчетов в базе данных.
- Тема 12. Основы алгоритмизации и программирования. Общие сведения о языке Visual Basic.
- Тема 13. Проектирование линейных и ветвящихся вычислительных процессов.
- Тема 14. Проектирование вычислительных процессов с помощью элементов управления.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.9 «Физика»

(Разработчик: Романенко И.Д.)

Цель учебной дисциплины:

расширение знаний студентов об окружающем природном мире, что способствует формированию у студентов научного мировоззрения и современного физического мышления; изучение основных физических положений, законов, необходимых для применения в конкретной предметной области, приобретение навыков использования основных общезначимых законов и принципов в важнейших практических приложениях.

Задачи учебной дисциплины:

способствовать общему культурному росту человека, который будет занят в сфере науки и техники, а также заложить теоретические основы будущей профессии. Эта задача курса физики распределяется на две: тактическую (ближайшую), что обеспечивает возможность продолжения учебы в университете и усвоение общеинженерных и специальных дисциплин, а также стратегическую - подготовить специалиста, который творчески мыслит и способен применять в своей работе новейшие достижения науки и техники, а также специализироваться в случае необходимости в новых отраслях.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Кинематика материальной точки. Динамика поступательного движения.

Тема 2. Работа. Механическая энергия. Законы сохранения. Вращательное движение твердого тела.

Тема 3. Элементы специальной теории относительности.

Тема 4. Основы молекулярно-кинетической теории. Явления переноса. Идеальный

газ.

Тема 5. Законы термодинамики.

Тема 6. Свойства жидкостей и твердых тел.

Тема 7. Электростатика. Вещество в электрическом поле.

Тема 8. Постоянный электрический ток. Законы Ома, Джоуля-Ленца.

Тема 9. Электромагнетизм. Законы Био-Савара-Лапласа, Ампера, Лоренца. Электромагнитная индукция.

Тема 10. Колебания и их свойства. Маятники.

Тема 11. Упругие и электромагнитные волны. Уравнение волн. Энергия волны. Интерференция волн. Стоячие волны. Звуковые волны. Основные свойства электромагнитных волн, их шкала.

Тема 12. Волновая оптика. Интерференция, дифракция, дисперсия, поляризация света.

Тема 13. Тепловое излучение. Внешний фотоэффект. Уравнение Эйнштейна. Эффект Комптона.

Тема 14. Строение атома. Постулаты Бора.

Тема 15. Волновые свойства вещества. Элементы квантовой механики. Атом водорода в квантовой механике. Зонной теория твердых тел.

Тема 16. Физика атомного ядра. Радиоактивность. Ядерные реакции. Элементарные частицы.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.10 «Неорганическая химия»

(Разработчик: Сибирцева И.А.)

Цель учебной дисциплины:

на основании изучения основных понятий и законов общей и неорганической химии, химии элементов и их важнейших неорганических соединений подготовить студентов к осознанному восприятию последующих разделов пищевой химии и творческому усвоению профилирующей дисциплины – технологии продукции общественного питания и других дисциплин этого направления подготовки.

Задачи учебной дисциплины:

снабдить студентов знаниями о составе, природе, строении, взаимопревращениях неорганических соединений, которые являются сырьем, полуфабрикатами пищевых продуктов или их составляющими, дать теоретические основы общей и неорганической химии для понимания взаимосвязи между химическим составом, физико-химическими свойствами продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Важнейшие понятия и законы общей химии.

Тема 2. Закон эквивалентов, определение молярных масс эквивалентов простых и сложных веществ.

Тема 3. Современные представления об электронном строении атома.

Тема 4. Периодический закон и периодическая система элементов Д. И. Менделеева как основа для изучения химических и физических свойств простых и сложных веществ.

Тема 5. Основные типы и характеристики химической связи. Гибридизация атомных орбиталей и пространственная конфигурация молекул.

Тема 6. Растворы. Растворимость веществ и ее зависимость от внешних условий. Способы выражения концентрации вещества в растворе. Теория электролитической диссоциации, степень и константа диссоциации, сильные и слабые электролиты. Гидролиз солей.

Тема 7. Окислительно-восстановительные реакции и их виды. Метод полуреакций. Важнейшие окислители и восстановители. Процессы, которые происходят при хранении и переработке пищевого сырья. Порча продуктов питания.

Тема 8. Общая характеристика s-, p-, d-элементов и их типичные представители.

Тема 9. Минеральные вещества в пищевых продуктах и их значение для жизнедеятельности человека. Макро- и микроэлементы. Токсичные элементы. Пути улучшения минерального состава пищевых продуктов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.11 «Физическая и коллоидная химия»

(Разработчик: Ищенко А.В.)

Цель учебной дисциплины:

овладение теоретическими основами физической и коллоидной химии для понимания взаимосвязи между химическим составом, физико-химическими

свойствами сырья и материалов и технологическими характеристиками пищевой продукции.

Задачи учебной дисциплины:

дать студентам необходимые знания теоретических основ физической и коллоидной химии, а также привить навыки практических лабораторных исследований, которые применяются при анализе продуктов пищевой отрасли народного хозяйства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы химической термодинамики и термохимических методов исследования.

Тема 2. Химическое равновесие в гомогенных и гетерогенных системах. Фазовое равновесие в однокомпонентных, двухкомпонентных и трехкомпонентных системах.

Тема 3. Коллигативные свойства растворов и методы анализа, основанные на них.

Тема 4. Растворы электролитов, окислительно-восстановительные процессы.

Тема 5. Понятие об электродвижущих силах, электрохимические методы анализа.

Тема 6. Основы химической кинетики и катализа. Кинетические методы исследований.

Тема 7. Поверхностные явления и адсорбция. Понятие о дисперсных системах и их свойствах.

Тема 8. Коллоидные растворы и их свойства. Микрогетерогенные системы и их свойства.

Тема 9. Растворы ВМС, их свойства и применение в пищевой промышленности.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.12 «Аналитическая химия и физико-химические методы исследований»

(Разработчик: Ищенко А.В.)

Цель учебной дисциплины:

дать студентам основные теоретические знания по аналитической химии и методам ее анализа, которые применяются в пищевой промышленности, а также привить практические навыки качественного и количественного анализа пищевых продуктов и сырья для их производства, которые они смогут в дальнейшем применить к их будущей специальности.

Задачи учебной дисциплины:

снабдить студентов теоретическими знаниями и практическими умениями для создания у них химического мышления, помогающего решать многообразные частные производственные задачи физико-химического направления, познакомить с разнообразными аналитическими методами контроля продовольственного сырья и пищевой продукции на разных этапах ее производства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Теоретические основы аналитической химии.
- Тема 2. Качественный анализ и его применение в пищевой промышленности.
- Тема 3. Количественный анализ пищевых продуктов.
Количественный анализ.
- Тема 4. Типы гравиметрических определений и расчеты в титриметрии.
- Тема 5. Основы титриметрического метода анализа.
- Тема 6. Методы кислотно-основного титрования.

Тема 7. Методы окислительно-восстановительного титрования.

Тема 8. Метод комплексонометрического титрования.

Тема 9. Физико-химические методы контроля пищевой продукции.

Тема 10. Применение аналитических методов в экологическом контроле пищевой продукции.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.13 «Органическая химия»

(Разработчик: Хомутова Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

предоставить студентам фундаментальные знания о структуре органических соединений, наглядных возможностях синтеза и превращений органических соединений, научить будущих специалистов пользоваться полученными знаниями в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

познакомить студентов с основными теоретическими положениями современной органической химии, научить применять теоретические положения о зависимости свойств органических веществ от их строения при рассмотрении классов органических веществ и конкретных соединений, которые широко применяются в технологических процессах пищевой промышленности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы органической химии.

Тема 2. Насыщенные углеводороды.

Тема 3. Ненасыщенные углеводороды.

- Тема 4. Ароматические углеводороды, генетическая связь между углеводородами.
 Тема 5. Спирты и фенолы.
 Тема 6. Альдегиды и кетоны.
 Тема 7. Карбоновые кислоты, гидрокси- и кетокислоты.
 Тема 8. Эфиры. Жиры.
 Тема 9. Моносахариды.
 Тема 10. Олигосахариды.
 Тема 11. Полисахариды.
 Тема 12. Амины. Аминоспирты.
 Тема 13. Аминокислоты.
 Тема 14. Белки.
 Тема 15. Гетероциклические соединения.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.14 «Биохимия»
(Разработчик: Хомутова Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

предоставить студентам современные научные знания о биохимических превращениях, протекающих в биологических тканях при участии ферментов, витаминов, гормонов и других биологически активных веществ. Эти знания являются необходимыми для понимания процессов, имеющих место при переработке и хранении пищевого сырья; для организации научно обоснованного рационального питания и внедрения новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания.

Задачи учебной дисциплины:

познакомить студентов с достижениями современных фундаментальных исследований в области биохимии, обучить практическим навыкам, необходимым для разработки и внедрения новых прогрессивных технологий увеличивающих.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья

	ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
--	---

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Биохимия - как основа науки про питание. Классификация и физико-химические свойства аминокислот. Структурная организация, классификация и биологические функции белков.

Тема 2. Классификации, биологические функции, особенности строения, свойства и механизм действия ферментов.

Тема 3. Классификация, физико-химические свойства и биологические функции витаминов.

Тема 4. Структурная организация, классификация и биологические функции углеводов.

Тема 5. Строение, свойства и биологические функции нуклеиновых кислот.

Тема 6. Структурная организация, классификация и биологические функции липидов.

Тема 7. Обмен углеводов, липидов и белков.

Тема 8. Строение, классификация и биологическая функция гормонов.

Тема 9. Регуляция обмена веществ. Взаимосвязь и сравнение энергетики обменов углеводов, белков и жиров. Цикл трикарбоновых кислот.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.15 «Прикладная механика»

(Разработчик: Соколов С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов навыков проведения расчетов элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при силовых и температурных воздействиях, составления технических заданий на проектирование, модернизацию оборудования и использования их результатов в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка инженеров технологических специальностей в области прикладной механики в такой мере, чтобы они могли использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, уметь правильно и рационально эксплуатировать механизмы и машины применяемые в области профессиональной компетенции, составлять технические задания инженерам-конструкторам на разработку механизмов и устройств для управления технологическими производственными процессами.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Введение в курс «прикладная механика», «детали машин».
- Тема 2. Соединение деталей.
- Тема 3. Цилиндрические зубчатые передачи.
- Тема 4. Конические зубчатые передачи
- Тема 5. Червячные передачи.
- Тема 6. Силы, действующие в червячном зацеплении.
- Тема 7. Передачи гибкой связью.
- Тема 8. Валы и оси и их опоры.
- Тема 9. Муфты: назначение и классификация.

Тема 10. Приводы технологических машин.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.16 «Инженерная графика. Компьютерная графика»

(Разработчик: Севаторов Н.Н.)

Цель учебной дисциплины:

освоение студентами методов и способов компьютерной графики, приобретение навыков для получения изображения “примитивов”, их комбинаций, черчение типовых деталей и соединений с помощью 2D технологий.

Задачи учебной дисциплины:

обучение порядку создания чертежа и его редактирования; уметь пользоваться различными способами введения и вывода графической информации при работе на компьютере; управлять видами и компоновкой изображения на экране; строить типовые двухмерные фигуры; строить виды, разрезы и сечения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Система AutoCAD.
- Тема 2. Построение геометрических фигур.
- Тема 3. Команды объектных привязок.
- Тема 4. Оформление чертежей.
- Тема 5. Простое редактирование.
- Тема 6. Нанесение размеров.
- Тема 7. Сложное редактирование.
- Тема 8. Конструктивные прямые.
- Тема 9. Формирование текста.
- Тема 10. Штриховка.
- Тема 11. Сплайновые кривые.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.17 «Экология»

(Разработчик: Зотова И.А.)

Цель учебной дисциплины:

заключается в приобретении обучающихся экологического мышления, основ экологической культуры, понимании отрасли знаний «Экология» во всем ее многообразии, а также применении полученных знаний в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины: изучение дисциплины предусматривают овладение знаниями, умениями и навыками решать профессиональные задачи с обязательным учетом отраслевых требований относительно обеспечения экологической безопасности функционирования предприятия, учреждения, организации, а также формирование личной ответственности за обеспечение экологического благополучия окружающей среды, материальных и культурных ценностей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Экология как наука. Основные разделы Экологии

Тема 2. Глобальные экологические проблемы

Тема 3. Антропогенное воздействие на окружающую среду

Тема 4. Инженерная защита окружающей среды

Тема 5. Государственное управление в сфере защиты окружающей среды

Тема 6. Пути решения экологических проблем

Тема 7. Экологический менеджмент. Экологическая регламентация хозяйственной деятельности

Тема 8. Мировая политика и международные отношения в области охраны окружающей среды

Тема 9. Социальное прогнозирование возможных последствий человеческой деятельности. Экстраполяционные динамические и нормативные модели будущего. Поиск путей выживания человечества.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.18 «Электротехника и электроника»

(Разработчик: Соколов С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов теоретических знаний физических основ функционирования современных элементов электрических устройств, принципов работы электроустановок и их характеристик, электронных схем и функциональных узлов аналоговой и цифровой электроники и микро электроники, а также, практических навыков в области физического эксперимента по изучению их характеристик.

Задачи учебной дисциплины:

подготовка студентов к самостоятельному проведению технического обслуживания электроустановок и электрооборудования в отрасли, теоретическая и практическая подготовка инженеров неэлектротехнических специальностей в области электротехники и электроники в такой мере, чтобы они могли выбирать необходимые электрические, электронные и микропроцессорные устройства и оснастку, уметь их правильно и рационально эксплуатировать и составлять технические задания инженерам-электрикам на разработку электрических частей автоматизированных устройств для управления технологическими производственными процессами.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов,	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного

проектирования предприятий питания	торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания
------------------------------------	---

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Постоянный ток.
- Тема 2. Переменный ток.
- Тема 3. Магнитные цепи.
- Тема 4. Трёхфазные цепи переменного тока.
- Тема 5. Электрические измерения и приборы.
- Тема 6. Трансформаторы.
- Тема 7. Электрические машины.
- Тема 8. Электрооборудование для автоматического и ручного управления в электрических цепях.
- Тема 9. Электрическое освещение.
- Тема 10. Полупроводниковые приборы.
- Тема 11 Микропроцессорная техника.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.19 «Безопасность жизнедеятельности»

(Разработчик: Толстых А.С.)

Цель учебной дисциплины:

изучения дисциплины заключается в приобретении студентом компетенций, знаний, умений и навыков для осуществления профессиональной деятельности по специальности с учетом риска возникновения техногенных аварий и природных опасностей, которые могут повлечь чрезвычайные ситуации и привести к неблагоприятным последствиям на объектах ведения хозяйства, а также формирования у студентов ответственности за личную и коллективную безопасность.

Задачи учебной дисциплины:

изучения дисциплины предусматривает овладение знаниями, умениями и навыками решать профессиональные задачи с обязательным учетом отраслевых требований относительно обеспечения безопасности персонала и защиты населения в опасных и чрезвычайных ситуациях и формирования мотивации по усилению личной ответственности за обеспечение гарантированного уровня безопасности функционирования объектов отрасли, материальных и культурных ценностей в пределах научно-обоснованных критериев приемлемого риска.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-8. Способен создавать и	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>ИДК-2_{ук-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности</p> <p>ИДК-3_{ук-8} Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>ИДК-4_{ук-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Категорийно-понятийный аппарат по безопасности жизнедеятельности, таксономия опасностей.
- Тема 2. Естественные угрозы и характер их проявлений и действий.
- Тема 3. Техногенные опасности и их последствия.
- Тема 4. Социальные опасности.
- Тема 5. Применение риск-ориентированного подхода для построения моделей ЧС.
- Тема 6. Менеджмент безопасности.
- Тема 7. Управление силами и средствами ОХ во время ЧС.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.20 «Технология продукции общественного питания»

(Разработчик: Кравченко Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основных понятий и определений, которые используются в технологии пищевых продуктов; технологические процессы производства полуфабрикатов из сырья животного и растительного происхождения; технологические процессы производства готовой кулинарной продукции; средства управления технологическими процессами с целью получения продукции

высокого качества; вопрос контроля качества и оценки сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

Задачи учебной дисциплины:

изучить нормативную документацию, дать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества; научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет и задачи модуля. Характеристика производственно - технологической деятельности предприятий ресторанного хозяйства, технологические принципы создания кулинарной продукции.

Тема 2. Технология производства универсальных полуфабрикатов разной степени готовности.

Тема 3. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.

Тема 4. Общая характеристика и классификация соусов Полуфабрикаты для соусов.

Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков.

Тема 6. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий.

Тема 7. Технологические принципы приготовления блюд из яиц.

Тема 8. Технологические принципы приготовления блюд из творога.

Тема 9. Технология холодных блюд и закусок.

Тема 10. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи.

Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов.

Тема 13. Технологические аспекты приготовления сладких блюд.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.21 «Организация производства на предприятиях питания»

(Разработчик: Антонова В.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда путем усвоения теоретических знаний и формирования практических навыков выполнения производственно-технологической; организационно-управленческой; научно-исследовательской; проектной и маркетинговой профессиональной деятельности по организации производства продукции на предприятиях питания; приобретение навыков в определении задач деятельности, рациональной

организации труда работников производственной и вспомогательной групп помещений; приобретение навыков по обеспечению надлежащего уровня качества продукции и услуг в заведениях ресторанного хозяйства; приобретение навыков решения проблемных ситуаций в процессе производства продукции на предприятиях питания.

Задачи учебной дисциплины:

научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию и организации производственной деятельности; привить умение выбирать организационные формы и методы организации производственной деятельности, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия питания в целом; обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией; научить организовывать рабочие места на предприятии питания таким образом, чтобы оптимизировать затраты всех видов ресурсов, повысить производительность труда и качество конечных результатов труда.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 2. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.

Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства.

Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания.

Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом.

Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий.

Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания.

Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.22 «Организация обслуживания на предприятиях питания»

(Разработчик: Крылова Л.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи учебной дисциплины:

научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды; привить умение выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания; обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Общие правила обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства.

Тема 2. Особенности организации обслуживания потребителей в различных типах заведений питания.

Тема 3. Организация и проведение банкетов на предприятиях питания.

Тема 4. Организация и проведение приемов на предприятиях питания.

Тема 5. Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.

Тема 6. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий.

Тема 7. Особенности обслуживания туристов.

Тема 8. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.23 «Санитария и гигиена»

(Разработчик: Милохова Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся навыков организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

Задачи учебной дисциплины:

научить обучающихся использовать знания санитарного законодательства для рациональной организации технологического процесса, предупреждению возникновения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний; ознакомить обучающихся с научно обоснованными санитарно-гигиеническими требованиями к факторам внешней среды, размещению, планированию и содержанию предприятий ресторанного хозяйства, а также санитарному надзору за деятельностью предприятий ресторанного хозяйства, научить их самостоятельно работать с соответствующей санитарной документацией; довести будущим специалистам области важность соблюдения поточности производства, соблюдению санитарного режима и личной гигиены для сохранения здоровья персонала и потребителей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p> <p>ИДК-2_{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;</p> <p>ИДК-3_{УК-8} Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;</p> <p>ИДК-4_{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>ИДК-1_{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p>ИДК-2_{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания</p> <p>ИДК-3_{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора ДНР. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства;

Тема 2. Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства. Гигиенические требования к территории и

генеральному плану участка для размещения предприятия ресторанного хозяйства.

Тема 3 Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Загрязнение воздуха закрытых помещений. Гигиеническая оценка органолептических и физических свойств воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка грунта Гигиенические требования к очистке предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.

Тема 4. Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Значение и гигиеническая оценка различных типов вентиляции предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 5. Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий ресторанного хозяйства. Дезинфекция помещений, посуды, инвентаря, тары, оборудования. Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуды.

Тема 6. Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию. Задачи и формы гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка рыбы и рыбных изделий. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка овощей, фруктов, ягод.

Тема 7. Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Характеристика охлаждаемых камер и температурно-влажного режима в них для хранения особо скоропортящихся продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Тема 8. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции. Санитарные условия приготовления холодных блюд. Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий и пирожков во фритюре.

Тема 9. Санитарные условия реализации готовой пищи и сроки ее хранения. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию посетителей в базовом предприятии ресторанного хозяйства и отпуску в филиале, раздаточные пункты, буфеты и др.

Тема 10. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика.

Тема 11 Понятие "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами. Условия, необходимые для возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины возникновения ботулизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика. Микотоксикозы и их профилактика.

Тема 12. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.24 «Пищевые технологии»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

Задачи учебной дисциплины:

усвоение основных понятий, которые используются в технологии пищевых производств; изучение характеристики сырья и сущности всех физико-химических и микробиологических процессов, которые происходят при ее технологической обработке; изучение основных этапов производства продуктов питания промышленными средствами; определение ассортимента промышленных продуктов питания; научное обоснование выбора параметров технологических процессов пищевых производств, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Научные основы технологических процессов.
- Тема 2. Технология мяса и мясопродуктов.
- Тема 3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц.
- Тема 4. Технология переработки рыбы и морепродуктов.
- Тема 5. Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного.
- Тема 6. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.
- Тема 7. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.
- Тема 8. Технология консервирования плодов и овощей.
- Тема 9. Технология производства пива и кваса.
- Тема 10. Технология алкогольных напитков.
- Тема 11. Технология производства безалкогольных напитков.
- Тема 12. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.25 «Физико-химические основы технологии продуктов питания»

(Разработчик: Кравченко Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний физико-химических основ технологии пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа физико-химических, микробиологических и биохимических процессов производства продуктов питания, освоение студентами теоретических знаний по процессам, происходящим при технологической обработке.

Задачи учебной дисциплины:

изучить процессы, происходящие при технологической обработке, владеть знаниями по технологическим процессам производства пищевых продуктов с точки зрения физико-химических изменений, происходящих под действием различных факторов среды и условий обработки; научно обосновать выбор параметров технологических процессов пищевых производств, обеспечивающих высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические системы и процессы пищевых производств.

Тема 2. Систематизация составляющих частей продуктов питания. Белки в технологиях пищевых производств.

Тема 3. Жиры, их характеристика и изменения в технологическом процессе.

- Тема 4. Углеводы в технологическом процессе производства продуктов питания.
 Тема 5. Изменение цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов.
 Тема 6. Изменение содержания воды, сухих веществ, витаминов в процессе тепловой обработки.
 Тема 7. Дисперсные и коллоидные системы.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.26 «Проектирование предприятий
ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Владимиров С.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли автоматизированного моделирования предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

подготовка будущих специалистов профессионально принимать участие в разработке проектов новых предприятий ресторанного хозяйства, проводить экспертизу и оценку качества проектных решений действующих предприятий, разрабатывать современные мероприятия по их усовершенствованию, обосновывать и принимать решение относительно необходимости разработки и внедрения новаций в заведениях ресторанного хозяйства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения.

Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции.

Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны.

Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.27 «Товароведение продовольственных товаров» (Разработчик: Бровко О.Г.)

Цель учебной дисциплины:

изучение ассортимента продовольственных товаров, изменения питательных веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении, требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативной документации на продовольственные товары.

Задачи учебной дисциплины:

изучить основы товароведения продовольственных товаров; принципы систематики; ассортимент, его виды и показатели; химический состав пищевых продуктов; основы хранения пищевых продуктов: зерна и продуктов его переработки; плодоовощных товаров; вкусовых товаров; кондитерских товаров; молока и молочных товаров; мяса и мясных товаров; рыбы и морепродуктов; яиц и яйцепродуктов; пищевых жиров и масел.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для	ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и

решения задач профессиональной деятельности	используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
---	--

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Предмет и задачи товароведения.
- Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.
- Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.
- Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.
- Тема 5. Зерно и продукты его переработки.
- Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки.
- Тема 7. Вкусовые товары.
- Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.
- Тема 9. Молоко и молочные товары.
- Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.
- Тема 11. Рыба и рыбные товары.
- Тема 12. Пищевые жиры.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.28 «Процессы и аппараты пищевых производств»
(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний процессов и аппаратов пищевых производств, подготовка студентов к производственно-технологической деятельности, связанной с пищевыми производствами

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных принципов организации проведения процессов пищевых производств, их закономерностей и с аппаратурного оформления процессов, методик расчета процессов и аппаратов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания

	ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Введение. Общие принципы анализа и расчета процессов и аппаратов.
- Тема 2. Основы рационального конструирования аппаратов.
- Тема 3. Моделирование процессов и аппаратов.
- Тема 4. Характеристика дисперсных систем.
- Тема 5. Получение однородных и гетерогенных систем.
- Тема 6. Механические процессы.
- Тема 7. Тепловые процессы.
- Тема 8. Массообменные процессы.
- Тема 9. Сушка пищевых материалов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.29 «Физиология питания»

(Разработчик: Милохова Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся знаний в области науки о питании здорового и больного человека, на базе которых составляется и развивается технология области и организация ресторанного хозяйства

Задачи учебной дисциплины: должен знать:

физиолого-гигиенические основы нормирования расходов энергии и потребления пищевых веществ для разных групп населения; закономерности процессов пищеварения; основы сбалансированного питания и путей его реализации, ассортименты продуктов, которые рекомендуются для разных групп населения, и их пищевая ценность, требования к режиму питания, принципы составления меню рационов; особенности питания детей, подростков, людей преклонного возраста, взрослого трудоспособного населения с учетом возраста, пола, характера работы и климатографических условий проживания; физиологические требования к организации питания на предприятиях промышленности, сельского хозяйства, в учебных заведениях, оздоровительных учреждениях; теоретические основы

диетического питания, требования к ассортиментам продуктов, способов их кулинарной обработки, составление меню для разных лечебных диет.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет и задачи модуля «Физиология питания». Значение нейрогуморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма.

Тема 2. Система пищеварения и процессы пищеварения.

Тема 3. Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования белков в рационе питания.

Тема 4. Физиолого-гигиенические основы нормирования углеводов и жиров в рационе питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования витаминов, воды и минеральных веществ в рационе питания.

Тема 5. Характеристика пищевой ценности продуктов.

Тема 6. Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации.

Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности.

Тема 8. Основы диетического питания.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.30 «Оборудование предприятий
общественного питания»

(Разработчики: Миронова Н.А.)

Цель учебной дисциплины:

изучение классификации технологического оборудования, понятий о технологической машине и ее устройстве, классификации машин, структуры рабочего цикла, устройства и принципов работы механического, теплового, торгово-технологического, подъемно-транспортного оборудования, механизированных линий и технологических автоматов, торговых автоматов, оборудования для комплектации и раздачи обедов. Овладение студентами навыками проектирования элементов оборудования, методами их расчета, оформления тестовых и графических материалов в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомить студентов с основными принципами организации проведения процессов пищевых производств, их закономерностями и с аппаратным оформлением процессов; обеспечить усвоение студентами методик расчета процессов и аппаратов; научить студентов обосновывать предложения по совершенствованию технологических процессов и аппаратов; осмысление глубины отдельных вопросов (частей) материала, что должно заставить студента более сознательно подойти к изучению этих частей; понимание незавершенности дисциплины, как в научном, так и в методическом плане, то есть ее развитие.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Классификация технологического оборудования предприятий ресторанного хозяйства.
- Тема 2. Машины для мытья посуды.
- Тема 3. Машины для мытья овощей.
- Тема 4. Общие сведения и классификация машин и механизмов для разделения пищевых продуктов.
- Тема 5. Сортировочно - калибровочное оборудование.
- Тема 6. Очистительное оборудование.
- Тема 7. Измельчительное оборудование.
- Тема 8. Машины для обработки мяса и рыбы.
- Тема 9. Машины для обработки овощей и нарезки гастрономии.
- Тема 10. Физические основы получения холода.
- Тема 11. Схемы-и циклы компрессионных машин.
- Тема 12. Месильно-перемешивающее оборудование.
- Тема 13. Дозировочно-формовочное оборудование.
- Тема 14. Машины и механизмы для взбивания пищевых продуктов.
- Тема 15. Классификация теплового оборудования. Варочно-жарочное оборудование.
- Тема 16. Водогрейное оборудование.
- Тема 17. Основы теплотехники. Теплогенерирующие устройства.
- Тема 18. Торговое измерительное оборудование.
- Тема 19. Подъемно-транспортное оборудование.

Тема 20. Торговые автоматы. Торговый инвентарь.

Тема 21. Компрессора для торгового холодильного оборудования.

Тема 22. Теплообменные аппараты холодильных машин.

Тема 23. Холодильные агрегаты.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.31 «Теплотехника»
(Разработчик: Карнаух В.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний студентов в области теплотехники, создание фундамента для усвоения профилирующих дисциплин направления, развитие навыков и умения творческого использования основных закономерностей теплотехники при решении конкретных задач в области пищевой промышленности.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных законов термодинамики и теплопередачи; методов их применения для анализа и расчета процессов, используемых в тепловых машинах и других теплотехнических установках; получение навыков работы с литературными и электронными базами справочных данных; освоение методов расчета термодинамических процессов в разнообразных теплоэнергетических и низкотемпературных установках; освоение методов термодинамического анализа и оценки эффективности процессов и циклов теплосиловых, теплонасосных и холодильных установок; котлоагрегатов; получение навыков по определению количества теплоты, передаваемой теплопроводностью, конвекцией и излучением в узлах теплотехнического оборудования; определение потерь теплоты в теплотехнических системах пищевой промышленности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
	ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания
	ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Основные понятия и определения термодинамики.
 Тема 2. Газовые смеси. Теплоемкость идеальных газов и их смесей.
 Тема 3. Первый и второй законы термодинамики.
 Тема 4. Анализ термодинамических процессов.
 Тема 5. Процессы влажного воздуха.
 Тема 6. Реальные газы. Уравнение состояния реальных газов.
 Тема 7 Термодинамические процессы реальных газов и водяного пара.
 Тема 8. Циклы газовых двигателей.
 Тема 9. Циклы холодильных машин и тепловых насосов.
 Тема 10. Введение в теплообмен.
 Тема 11. Теплопроводность. Нестационарная теплопроводность.
 Тема 12. Конвективный теплообмен.
 Тема 13. Теплообмен излучением
 Тема.14. Сложный теплообмен. Теплообменные аппараты.
 Тема 15. Топливо. Процесс горения.
 Тема 16. Котельные установки.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.32 «Экономика предприятий
ресторанного хозяйства»
(Разработчик: Палий Н.С.)

Цель учебной дисциплины:

профессиональная подготовка обучающихся в области развития форм и методов эффективного ведения бизнеса, получение комплексных знаний о закономерностях функционирования предприятия ресторанного хозяйства как хозяйственной системы.

Задачи учебной дисциплины:

овладение экономической терминологией, изучение основных принципов экономической деятельности предприятий ресторанного хозяйства; формирование навыков оценки экономических явлений, уровня и динамики изменения экономических показателей с позиции рационализации хозяйственной деятельности предприятия; изучение особенностей формирования материальных и финансовых ресурсов, организации производства и сбыта продукции, развития инновационной и инвестиционной деятельности, оптимизации финансовых результатов предприятия; овладение методами анализа и планирования деятельности предприятия.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях	ИДК-1 _{УК-10} Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории,

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
жизнедеятельности	необходимые для решения профессиональных и социальных задач. ИДК-2 _{УК-10} Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности. ИДК-3 _{УК-10} Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Место и роль ресторанного хозяйства на потребительском рынке.

Тема 2. Продукция и товарооборот предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 3. Товарно-инновационная политика та ценообразование.

Тема 4. Принципы формирования и эффективность закупочной политики предприятия.

Тема 5. Основные фонды ресторанного хозяйства.

Тема 6. Производительность работы и материальное стимулирование рабочих ресторанного хозяйства.

Тема 7. Финансовые ресурсы предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 8. Расходы предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 9. Формирование финансовых результатов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.33 «Основы охраны труда»

(Разработчик: Блинов Р.В.)

Цель учебной дисциплины:

обучение студентов методам и способам обеспечения безопасности, сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе труда на предприятиях, в учреждениях и организациях;

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях, в учреждениях и организациях; изучение вопросов производственной санитарии в структурных подразделениях, методов нормализации санитарно-гигиенических условий труда и пожарной безопасности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>ИДК-1_{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>ИДК-2_{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности</p> <p>ИДК-3_{УК-8} Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>ИДК-4_{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Организация и управление охраной труда.

Тема 2. Анализ условий труда на рабочих местах.

Тема 3. Нормализация производственной среды и трудового процесса на предприятиях отрасли.

Тема 4. Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний в отрасли.

Тема 5. Пути улучшения условий и повышение безопасности труда в отрасли.

Тема 6. Факторы пожаро- и взрывоопасности, технические решения по их устранению.

Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.1 «Этика и эстетика»

(Разработчик: Давыденко Э.Н.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать у обучающихся представление о структуре и сущности феномена этики и эстетики в системе философских знаний, развитие интереса к мировоззренческим нравственным и эстетическим проблемам, стимулирование потребности к нравственной оценке происходящего в стране, мире, собственной жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование понимания студентами места и роли морали в духовной и практической жизнедеятельности, проявление нравственных качеств, определяющих формы культурной жизнедеятельности человека; освоение идеала прекрасного и его реализация в профессиональной и социальной деятельности; воспитание нравственной и эстетической культуры на основе культурных и художественно-эстетических ценностей русской и мировой культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3 _{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Этика как область философского знания.
- Тема 2. Основные категории этики
- Тема 3. Нравственный идеал и проблема смысла жизни.
- Тема 4. Этика общения.
- Тема 5. Эстетика как философская наука
- Тема 6. Эстетические учения.
- Тема 7. Искусство как феномен культуры
- Тема 8. Природа и сущность искусства, его роль в эстетическом воспитании.
- Тема 9. Современные эстетические теории.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.2 «Социология»

(Разработчик: Ковалёва И.И.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний о социальной реальности и качественных представлений о процессах и явлениях общественной жизни; овладение обучающимися методами

построения теоретических моделей социальных явлений и процессов; ознакомление обучающихся с основными понятиями и концепциями социологии, системой социальных связей различного уровня и способах их регулирования.

Задачи учебной дисциплины:

показать значимость социально-гуманитарного знания и его роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; сформировать научное мировоззрение и методологическую четкость мышления; осмыслить специфику социологического подхода к пониманию сути социальных явлений и процессов, социальной деятельности и поведения в обществе; изучить понятийно-категориальный аппарат социологии; привить навыки применения методологии социального познания в практической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2УК-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3УК-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников. ИДК-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-3УК-3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1УК-5 Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2УК-5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-ЗУК-5 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Социология как наука. Основные этапы ее развития.
- Тема 2. Общество как социальная система.
- Тема 3. Социология личности.
- Тема 4. Социальные институты общества.
- Тема 5. Процессы социальной динамики.
- Тема 6. Социальные нормы как регуляторы социального взаимодействия.
- Тема 7. Социология отклоняющегося поведения.
- Тема 8. Социология культуры.
- Тема 9. Социология конфликта.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.3 «Русский язык и культура речи»

(Разработчик: Войлошникова В.Э.)

Цель учебной дисциплины:

формирование основ коммуникативной компетенции будущего высококвалифицированного специалиста, образцовой современной языковой личности, владеющей теоретическими знаниями о структуре русского языка и особенностях его функционирования, обладающей устойчивыми навыками порождения высказывания в соответствии с коммуникативным, нормативным и этическим аспектами культуры речи, то есть способной к реализации в речевой деятельности своего личностного потенциала, а также систематизация и корректировка знаний обучающихся в области русского правописания.

Задачи учебной дисциплины:

познакомить с системой норм русского литературного языка на фонетическом, лексическом, словообразовательном, грамматическом уровне; дать теоретические знания в области нормативного и целенаправленного употребления языковых средств в деловом и научном общении; сформировать практические навыки и умения в области составления и продуцирования различных типов текстов, предотвращения и корректировки возможных языковых и речевых ошибок, адаптации текстов для устного или письменного изложения; сформировать умения, развить навыки общения в различных ситуациях общения; сформировать

у студентов сознательное отношение к своей и чужой устной и письменной речи на основе изучения её коммуникативных качеств.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИДК-1 УК-4 Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык ДНР и с государственного языка ДНР на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке ИДК-2УК-4 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах) ИДК-3УК-4 Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИДК-4УК-4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Культура речи как раздел лингвистики и как личностная характеристика человека. Язык, речь, общение.

Тема 2. Русский язык как живой, национальный, государственный и мировой язык. Литературный язык как образцовый вариант языка.

Тема 3. Понятие языковой нормы. Становление нормы. Коммуникативная целесообразность нормы. Соблюдение норм как признак речевой культуры личности и общества. Признаки нормы. Основные типы норм. Средства кодификации языковых норм.

Тема 4. Орфографические нормы русского языка.

Тема 5. Правописание гласных и согласных в корне слова.

Тема 6. Правописание гласных после шипящих и ц.

Тема 7. Правописание согласных: (проверяемые и непроверяемые, звонкие, глухие и непроизносимые согласные; двойные согласные; сочетания согласных).

Тема 8. Употребление ь (ер) и ь (ерь). Правописание мягкого знака после шипящих в конце слова.

Тема 9. Правописание приставок.

Тема 10. Правописание суффиксов и окончаний существительных. Синтаксические функции существительных.

Тема 11. Правописание суффиксов и окончаний прилагательных. Синтаксические функции прилагательных.

Тема 12. Правописание сложных слов.

Тема 13. Правописание суффиксов и окончаний глаголов. Синтаксические функции глаголов.

Тема 14. Н и НН в суффиксах разных частей речи.

Тема 15. Правописание и употребление наречий.

Тема 16. Правописание и употребление служебных частей речи, предлоги, союзы, частицы.

Тема 17. Правописание НЕ с разными частями речи.

Тема 18. Пунктуация в простом неосложненном предложении (знаки препинания в конце предложения, тире между членами предложения).

Тема 19. Пунктуация в осложненном предложении. Знаки препинания в предложениях с однородными членами.

Тема 20. Пунктуация в предложениях, осложненных обособленными членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений и обстоятельств. Знаки препинания в предложениях с союзами КАК, СЛОВНО и др.

Тема 21. Пунктуация в предложениях со словами и конструкциями, грамматически не связанными с предложением.

Тема 22. Пунктуация в сложносочиненном предложении.

Тема 23. Пунктуация в сложноподчиненном предложении.

Тема 24. Пунктуация в бессоюзном сложном предложении.

Тема 25. Пунктуация при прямой речи и цитатах.

Тема 26. Орфоэпические нормы русского литературного языка.

Тема 27. Акцентологические нормы русского литературного языка.

Тема 28. Лексические нормы русского литературного языка.

Тема 29. Морфологические нормы русского литературного языка.

Тема 30. Синтаксические нормы русского литературного языка.

Тема 31. Активные процессы в современном русском языке в области произношения, ударения, словообразования, морфологии, лексики, синтаксиса.

Тема 32. Речь как речевая деятельность. Речь как текст, продукт речевой деятельности.

Тема 33. Требования к тексту. Типы речи.

Тема 34. Система функциональных стилей русского языка.

Тема 35. Современная концепция культуры речи: функциональные разновидности литературного языка.

Тема 36. Научный стиль. Особенности, сфера применения, черты, функции, основные признаки; лексико-грамматические особенности. Термины и терминосистемы. Интернациональный характер научной терминологии.

Тема 37. Жанры научного стиля: аннотация, отзыв, реферат, тезисы, конспект, курсовая работа. Цитирование. Оформление библиографического списка.

Тема 38. Официально-деловой стиль: черты, сфера применения, языковые особенности. Подстили официально делового стиля. Использование формул вежливости в документе.

Тема 39. Жанры официально-делового стиля. Оформление заявления, объяснительной записки, доверенности, расписки, резюме, автобиографии, характеристики.

Тема 40. Публицистический стиль: сфера функционирования, языковые особенности. Средства эмоциональной выразительности. Жанры публицистики. Реклама. Язык рекламы. Ораторская речь.

Тема 41. Задачи, стоящие перед выступающим, способы изложения материала, типичные ошибки. Общие принципы построения выступления. Принцип краткости и детальности. Принцип последовательности. Принципы усиления и результативности.

Тема 42. Спор, диспут, дискуссия, полемика. Основные особенности. Принципы ведения полемики. Полемические приемы. Уловки в споре и способы защиты от них. Аргумент. Виды аргументов.

Тема 43. Разговорная речь. Условия функционирования, основные особенности. Спонтанность и неподготовленность. Непосредственное участие говорящих. Неофициальность отношений. Закон языковой экономии. Специфика использования языковых средств. Основные жанры. Беседа. Разговор.

Тема 44. Речевой этикет как совокупность речевых формул, обслуживающих общение. Правила поведения в типичных речевых ситуациях.

Тема 45. Система обращений в современном русском языке. Формулы извинения. Ситуация отказа. Этикетные требования к невербальным средствам общения.

Тема 46. Телефонный разговор. Правила ведения телефонного разговора.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.4 «Правоведение»

(Разработчик: Петрова Е.И.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать представление о становлении и развитии государственно-правовых явлений, категорий, механизма осуществления государственной власти, правовой системы в целом.

Задачи учебной дисциплины:

развитие правовой и политической культуры обучающихся; формирование культурно-ценностного отношения к праву, закону, социальным ценностям правового государства; выработка способностей к теоретическому анализу правовых ситуаций, навыков реализации своих прав в социальной сфере в широком правовом контексте.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 УК-2 Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 УК-2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 УК-2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений. ИДК-2 _{УК-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению. ИДК-3 _{УК-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие и структура общества и государства.
- Тема 2. Классификация государств.
- Тема 3. Понятие и источника права.
- Тема 4. Понятие правомерного поведения и юридической ответственности
- Тема 5. Общая характеристика трудового права. Трудовой договор и контракт, условия работы.
- Тема 6. Трудовая дисциплина. Трудовые споры.
- Тема 7. Общая характеристика конституционного права.
- Тема 8. Осуществление народовластия в государстве.
- Тема 9. Понятие гражданского права. Гражданско-правовые отношения.
- Тема 10. Гражданско-правовые правомочия (соглашения). Договоры и их виды.
- Тема 11. Право собственности, его содержание и защита.
- Тема 12. Понятие наследства и наследование.
- Тема 13. Теория преступления.
- Тема 14. Ответственность за уголовные правонарушения. Теория наказания.
- Тема 15. Понятие и сущность административного права.
- Тема 16. Органы государственного регулирования.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.5 «Экономическая теория. Экономика»

(Разработчики: Дмитриченко Л.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование рационального экономического мышления у студентов на основе изучения принципов и законов, определяющих поведение хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.

Задачи учебной дисциплины:

формирование современного экономического мышления определенного типа, экономической психологии и современного мировоззрения студентов; формирование представления о принципах функционирования рыночной экономики, о ее преимуществах и недостатках по сравнению с другими экономическими системами; выявление многовариантности экономического развития, разработка средств достижения поставленных экономических целей на основе исследования исторических корней современных экономических проблем; обеспечение усвоения знаний о методах воздействия государственной экономической политики на поведение экономических агентов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2УК-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3УК-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Содержание дисциплины и ее задачи. Понятие экономики и этапы ее развития.

Тема 2. Экономика древнего мира и средневековья.

Тема 3. Промышленный переворот и становление капиталистического способа производства.

- Тема 4. Экономическое развитие ведущих стран мира в послевоенный период.
- Тема 5. Глобализация как этап новейшей истории.
- Тема 6. Основные государственные функции при рыночной экономике. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики.
- Тема 7. Структура правовых отношений в экономике.
- Тема 8. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий.
- Тема 9. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов.
- Тема 10. Экономические функции государства. Правовое, финансовое, социальное регулирование.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.6 «Интеллектуальная собственность»

(Разработчики: Певтиев О.В.)

Цель учебной дисциплины:

овладение знаниями о содержании интеллектуальной собственности как одной из фундаментальных экономических категорий.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных понятий и категорий интеллектуальной собственности и основных нормативных актов, регулирующих правоотношения в сфере охраны и защиты авторских прав; обеспечение интеллектуального и социального развития личности путем обучения основам правовых и экономических аспектов интеллектуальной собственности; воспитание у студентов высокой правовой культуры и правосознания, уважения к законам, необходимости их неукоснительного исполнения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 УК-2 Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 УК-2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 УК-2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-2 _{УК-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению. ИДК-3 _{УК-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Сущность интеллектуальной собственности. Правовое обеспечение интеллектуальной собственности.

Тема 2. Объекты и субъекты права интеллектуальной собственности.

Тема 3. Договоры в сфере интеллектуальной собственности.

Тема 4. Международно-правовая охрана интеллектуальной собственности.

Тема 5. Общие основы защиты прав интеллектуальной собственности.

Тема 6. Защита права интеллектуальной собственности на коммерческие наименования и торговые марки.

Тема 7. Защита права интеллектуальной собственности на промышленный образец и на компоновку интегральных схем.

Тема 8. Правовая охрана нетрадиционных объектов интеллектуальной собственности.

Тема 9. Ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.7 «Политология»

(Разработчик: Одинцова Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование научных представлений о политической сфере, закономерностях функционирования политической системы общества, современных политических отношений, процессов, технологий; формирование политической культуры и интереса к политическим проблемам современности.

Задачи учебной дисциплины:

изучение истории дисциплины, основных этапов развития политической мысли и основных теорий политики; ознакомление студентов с основными категориями и понятиями политологии, классическими, общепринятыми в мировой политической науке концепциями и подходами; воспитание нравственности, гражданственности и толерантности на основе современной политической культуры; развитие творческого мышления и самостоятельности суждений; развитие умения логически мыслить, вести дискуссии по вопросам внутренней и внешней политики; выработка способности использовать методики политологического анализа в решении специальных профессиональных проблем, работать с разнообразными источниками.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2УК-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3УК-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1УК-5 Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2УК-5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3УК-5 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Политология как наука и учебная дисциплина.

Тема 2. История становления и развития политической мысли.

Тема 3. Политика и политическая власть.

Тема 4. Политическая система. Государство в политической системе общества

Тема 5. Политические режимы и политические идеологии в обществе.

Тема 6. Политические партии, партийные системы и общественно-политические движения.

Тема 7. Политическая культура как социальный феномен.

Тема 8. Политические конфликты.

Тема 9. Международные отношения и внешняя политика государства.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.8 «Педагогика»
(Разработчик: Нафанец Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование педагогического сознания слушателей, базовой системы знаний о человеке как целостно развивающемся индивиде, личности, субъекте деятельности и индивидуальности; о социально-психологических закономерностях его становления, развития в образовательной среде; о себе самом как субъекте образовательной деятельности, развивающейся личности, самоопределяющемся профессионале; развитие у слушателей: а) педагогического мышления, способствующего выделению, описанию, анализу и прогнозированию педагогических фактов и явлений, исходя из закономерностей педагогической науки, на основе понимания сущности педагогической теории; б) умения разрабатывать и применять современные образовательные технологии, выбирать оптимальные стратегии преподавания и цели обучения, использовать результаты научных исследований для совершенствования образовательного процесса.

Задачи учебной дисциплины:

сформировать у студентов умение: обеспечить единство теоретической и практической профессионально- педагогической компетентности бакалавра; способствовать развитию широкой эрудиции студента по проблемам образования, способствовать формированию педагогического сознания; создать условия для профессионального самоопределения и самореализации бакалавра в сфере профессиональной педагогической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	междисциплинарного подходов
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания. ИДК-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений. ИДК-2 _{УК-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению. ИДК-3 _{УК-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Педагогика как наука.

Тема 2. Дидактика как педагогическая теория обучения

Тема 3. Процесс обучения как целостная система.

Тема 4. Принципы обучения. Развитие, воспитание и социализация личности.

Тема 5. Методы обучения.

Тема 6. Воспитание как педагогическое явление. Общие закономерности и принципы воспитания

Тема 7. Воспитание как целостный педагогический процесс

Тема 8. Развитие, воспитание и социализация личности.

Тема 9. Социальное пространство воспитательного процесса.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.8 «Культурология»

(Разработчик: Давыденко Э.Н.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление обучающимся знаний о системе материальной, духовной и художественной культуры; о закономерностях развития культуры, взаимодействии и взаимосвязи элементов культуры и их системном обосновании; формирование научного гуманистического, толерантного мировоззрения, ценностного отношения к человеку, его правам и свободам, способности к межкультурному диалогу.

Задачи учебной дисциплины:

изучение исторических типов культур, специфики мирового культурного процесса и места в нём отечественной культуры, как составной части мировой культуры; понимание социальной значимости культурологического образования; усвоение этических и эстетических основ современного искусства, что крайне необходимо для формирования творческого потенциала современного специалиста; воспитание уважительного отношения к прошлому своей страны и духовному наследию предков.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников. ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного

	подходов.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-3 _{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Культура – феномен человечества.

Тема 2. Базисные элементы культуры. Современные тенденции развития культуры.

Тема 3. Происхождение и ранние формы культуры.

Тема 4. Культура древних цивилизаций.

Тема 5. Культура Древней Индии и Древнего Китая.

Тема 6. Античная культура.

Тема 7. Культура арабо-мусульманского мира.

Тема 8. Западноевропейская культура.

Тема 9. Отечественная культура.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.9 «Психология»

(Разработчик: Лустин Ю.М.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать целостное представление о сложности психической жизни человека, понимание социально-психической сущности личности, социальных факторов психического развития. Раскрыть индивидуальные и социально-психические особенности человека для формирования коммуникативных и интерактивных способностей, для понимания поведения индивидов и групп.

Задачи учебной дисциплины:

изучение объективных психических закономерностей, психических процессов, психических свойств личности и психических особенностей деятельности человека; изучение качественных (структурных) особенностей психических процессов, как отражений объективной действительности; анализ становления и

развития психических явлений в связи с обусловленностью психики объективными условиями жизни и деятельности человека; изучение физиологических механизмов, лежащих в основе психических процессов; раскрыть свойства, особенности и закономерности психики и ее уровней; содействовать внедрению психологических знаний в практическую жизнедеятельность людей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	ИДК-1 _{УК-3} Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{УК-3} При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. ИДК-3 _{УК-3} Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2 _{УК-6} Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3 _{УК-6} Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Позволяет на основе совокупности ценностей, потребностей, мотивов, адекватных целям и задачам инклюзивного обучения, мотивировать себя на выполнение определенных профессиональных действий.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-2 _{УК-9} Способен использовать теоретические знания в социальной деятельности. ИДК-3 _{УК-9} Владеет навыками осуществления профессиональной деятельности на основе базовых дефектологических знаний с различным контингентом (в т.ч. с лицами с ОВЗ).

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Содержание и значение психологии.
- Тема 2. Психика и сознание.
- Тема 3. Психология деятельности и поведения человека.
- Тема 4. Познавательные психические процессы.
- Тема 5. Эмоционально-волевые процессы и состояния.
- Тема 6. Индивидуально-психические особенности личности.
- Тема 7. Психология личности. Теории личности.
- Тема 8. Психология общения.
- Тема 9. Психология групп и коллективов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.9. «Логика»

(Разработчик: Сухина И.Г.)

Цель учебной дисциплины:

предоставить студентам фундаментальное понимание сущности логики как науки о принципах, операциях, законах и формах мышления и интеллектуального средства познания в ее историческом развитии, а также ее места, значения и роли в развитии культуры мышления

Задачи учебной дисциплины:

усвоение теоретических положений традиционной формальной логики; усвоение понятийного аппарата традиционной формальной логики; формирование умения определять формы мышления, их разновидности и сущность, правильно строить логические рассуждения в процессе мышления; овладение логическими приемами образования понятий, определения и классификации понятий, логическими операциями с объемом и содержанием понятий, анализом видов понятий, отношений между ними, их делением; выработку умения формулировать суждения, анализировать их логическую структуру, определять распределенность терминов в суждении, классифицировать суждения, выделять их виды, анализировать отношения между суждениями, в том числе при помощи логического квадрата, решать задачи по логическому квадрату; выработку умения формулировать непосредственное и опосредованное умозаключение как законченное рассуждение, усвоение основных видов опосредованного

умозаключения – дедукции, индукции, традукции (аналогии), их логической структуры, способов их построения, а также методов мышления и познавательной деятельности, производных от них; способность выстраивать аргументированное и доказательное рассуждение, использовать аргументацию и ее приемы, основные виды доказательства; способствовать выработке культуры дискуссий и полемики по проблемным вопросам.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Предмет и значение логики как науки.
- Тема 2. Краткая история развития логики.
- Тема 3. Понятие как форма мышления.
- Тема 4. Суждение как форма мышления.
- Тема 5. Дедуктивное умозаключение как форма мышления.
- Тема 6. Индуктивное и традуктивное умозаключение как формы мышления.
- Тема 7. Логические законы мышления.

Тема 8. Логические основы аргументации.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.10 «Естественнонаучная картина мира»

(Разработчик: Измайлова Д.И.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов научного мировоззрения, теоретической и методологической базы для понимания процессов, происходящих в современной науке, современной естественнонаучной картины мира, включающей взаимосвязанное целостное представление о природе на основе обобщения знаний и концепций различных естественных наук.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных проблем, закономерностей, истории и тенденций развития современного знания, усвоение фундаментальных категорий, методов и принципов познания мира; развитие у студентов навыков анализа природных явлений, включая процессы формирования и развития природы от микромира до Вселенной и Человека; формирование у студентов навыков критического осмысления действительности, основ эволюционного, системного, синергетического, антропного и др. принципов исследования, понимания отличия науки от околонучного знания; формирование у студентов восприимчивости к проблематике естествознания, понимания незавершенности и открытости процесса научного познания; приобретение студентами умения обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания и современной картины мира.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надёжность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <small>ОПК-2</small> Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 <small>ОПК-2</small> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 <small>ОПК-2</small> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Наука как социальный феномен.
- Тема 2. Основные естественнонаучные картины мира.
- Тема 3. Концепции органической природы.
- Тема 4. Концепции происхождения жизни на Земле.
- Тема 5. Ноосферная концепция В.И. Вернадского.
- Тема 6. Теории антропогенеза.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.10 «Религиоведение»

(Разработчик: Лустин Ю.М.)

Цель учебной дисциплины:

изучение религии как составной части духовной жизни современного общества и человечества в целом, ее места в цивилизационном развитии человечества.

Задачи учебной дисциплины:

способствовать широкой гуманитарной, общекультурной подготовке студентов; дать студентам глубокие и всесторонние знания о происхождении и сущности религии, ее исторических формах; углубить понимание студентами содержания свободы совести как духовного явления и ее роли в жизни общества; научить студентов осуществлять социально-философский анализ современных социальных проблем, обусловленных конфессиональной спецификой; дать студентам основные рекомендации по взаимодействию с представителями различных конфессий в процессе будущей профессиональной деятельности и социальной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть

сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИДК-1_{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте</p> <p>ИДК-2_{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, формировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии</p> <p>ИДК-3_{УК-5} Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p>

Смысловые модули и наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Определение религии. Понятие «религии».
- Тема 2. Происхождение религии и первобытные верования.
- Тема 3. Национальные религии Древнего мира.
- Тема 4. Религия древних славян.
- Тема 5. Буддизм.
- Тема 6. Христианство. Православие
- Тема 7. Христианство. Католицизм. Протестантизм.
- Тема 8. Ислам.
- Тема 9. Современные нетрадиционные культы.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.11 «Микробиология пищевых продуктов»

(Разработчик: Козуб-Птица В.В.)

Цель учебной дисциплины:

заключается в определении роли микробиологии в производстве и потреблении продовольствия, в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний человека, которые связаны с использованием опасных в микробиологическом отношении пищевых продуктов и возможностями управления здоровьем человека через безопасное питание.

Задачи учебной дисциплины:

предоставление обучающимся необходимых для их специальности знаний, связанных с микробиологическим загрязнением окружающей среды, основ микробиологии производства и потребления продукции, принципов и методов

микробиологической экспертизы пищевых продуктов, учета свойств микроорганизмов при хранении товаров народного потребления.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2УК-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3УК-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет, задачи микробиологии, и ее связь с товароведением. История развития микробиологии.

Тема 2. Правила работы в микробиологической лаборатории. Строение оптического микроскопа и техника микроскопии. Техника приготовления препаратов и методы окрашивания микроорганизмов.

Тема 3. Основы классификации и морфологии микроорганизмов.

Тема 4. Физиология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.

Тема 5. Важнейшие биохимические процессы, возбудителями которых являются микроорганизмы, их промышленное использование.

Тема 6. Микрофлора тела человека, воды, воздуха производственных помещений, предприятий общественного питания и санитарные требования к ним.

Тема 7. Понятие об инфекциях и иммунитете. Свойства патогенных микроорганизмов.

Тема 8. Наиболее распространенные пищевые инфекции. Пищевые отравления: пищевые интоксикации и токсикоинфекции.

Тема 9. Микрофлора пищевых продуктов животного происхождения.

Тема 10. Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.12 «Стандартизация, метрология, сертификация»

(Разработчик Полякова А.В.)

Цель учебной дисциплины:

изучение положений теории и практики обеспечения единства измерений, разработки и применения нормативных документов, регламентирующих правила обеспечения безопасности жизни и здоровья человека, животных, растений, а также состояние и охрану окружающей среды, условия рационального использования ресурсов, устранение технических барьеров в торговле; формирование у обучающихся системы знаний о нормативной базе государства относительно производства пищевых продуктов, деятельности международных организаций в области стандартизации и сертификации продукции.

Задачи учебной дисциплины:

формирование у обучающихся навыков применять теоретические знания для решения практических задач метрологической службы на пищевых предприятиях, по внедрению и соблюдению требований национальных и отраслевых стандартов; формирование умений разработки технических условий и стандартов предприятия, подготовки технической и технологической документации для сертификации продукции и аттестации производства; знакомство с требованиями гармонизированных с международными стандартами национальных стандартов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3 _{УК-8} Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Метрология - наука об измерениях. Физические величины и технические средства их измерения.
- Тема 2. Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор.
- Тема 3. Сущность, принципы и функции стандартизации. Нормативные документы по стандартизации.
- Тема 4. Служба стандартизации. Международная и европейская деятельность в области стандартизации.
- Тема 5. Понятие «сертификация». Сертификация в ДНР.
- Тема 6. Правила сертификации пищевой продукции. Правила сертификации услуг питания. Экологическая сертификация.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.13 «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Полякова А.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся системы знаний о составляющих качества объекта, методах определения уровня качества объекта, системах управления качеством, этапах их развития, современном отечественном и мировом опыте оценки качества продукции и услуг ресторанного хозяйства, внедрении на предприятиях систем управления качеством, основных процессах этих систем.

Задачи учебной дисциплины:

усвоение научно-методической базы квалитметрии и статистических методов оценки качества продукции; приобретение навыков применения теоретических знаний при оценке качества продукции и услуг ресторанного хозяйства, разработки процессов жизненного цикла продукции и услуг системы управления качеством.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.	ИДК-1 _{ПК-10} Решает научно-исследовательские и научно производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2 _{ПК-10} Владеет методами научных исследований ИДК-3 _{ПК-10} Способен проводить научные исследования

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения.
- Тема 2. Термины и определения в области управления качеством.
- Тема 3. Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.
- Тема 4. Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.
- Тема 5. Общая характеристика качества продукции и услуг ресторанного хозяйства. Классификация показателей качества.
- Тема 6. Квалиметрические методы оценки качества продукции и услуг.
- Тема 7. Количественная оценка уровня качества пищевой продукции.
- Тема 8. Статистические методы контроля и управления качеством продукции и услуг.
- Тема 9. Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК).
- Тема 10. Документация системы управления качеством. Политика предприятия в области качества.
- Тема 11. Процессы системы управления качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства.
- Тема 12. Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР. Премии по качеству.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины **Б.1.В.14 «Автоматизация производственных процессов»** (Разработчик: Гладкая А.Д.)

Цель учебной дисциплины:

получения знаний и умений для построения систем автоматического контроля, регулирования и управления типовыми технологическими процессами пищевых производств.

Задачи учебной дисциплины:

подготовка студентов к самостоятельному решению задач по автоматизации технологических процессов пищевой промышленности, определения уровня и степени автоматизации производственного процесса и его составляющих, проектирования автоматических систем.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1. Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3 _{ПК-1} . Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Основные сведения об автоматических системах.
- Тема 2. Функциональные схемы автоматизации. Правило разработки функциональных схем.
- Тема 3. Типовые функциональные схемы автоматизации
- Тема 4. Релейно-контактные схемы управления. Принцип разработки релейно-контактных схем.
- Тема 5. Автоматизация теплового оборудования.
- Тема 6. Автоматизация механического оборудования.
- Тема 7. Автоматизация технологических автоматов.
- Тема 8. Аксиомы и законы булевой алгебры. Применение законов при анализе систем логического управления.
- Тема 9. Программируемые логические контроллеры. Комплекс CoDeSys.
- Тема 10. Построение системы логического управления.
- Тема 11. Графическое изображение входных и выходных переменных на панели инструментов.
- Тема 12. Пример проектирования системы логического управления.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.15. «Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства» (Разработчик: Коцавка И.В.)

Цель учебной дисциплины:

ознакомление обучающихся с основами архитектуры как основ науки о проектировании и строительстве, с устройством зданий и инженерного оборудования в них; формирование профессионального строительного мировоззрения на основе знания особенностей первых простых и более сложных строительных систем; воспитание навыков строительной культуры; познакомить с основами работы в программе ArchiCAD, и сформировать базовые навыки виртуального проектирования объектов предприятий питания.

Задачи учебной дисциплины:

изучение особенностей проектирования предприятий в зависимости от их специализации, мощности, вопросов организации производств с учетом условий промышленного проектирования предприятий; чтение и выполнение строительных чертежей; сформировать практические навыки и умения работы с современными графическими редакторами, которые необходимы для практической деятельности; подготовка обучающихся для дальнейшего усвоения компьютерного архитектурно-строительного проектирования и выполнения строительных чертежей в ходе курсового проектирования и выполнения выпускной квалификационной работы.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	ИДК-1 _{ПК-7} Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИДК-3 _{ПК-7} Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1 _{ПК-8} Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-8} Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3 _{ПК-8} Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение. Гражданские здания и их конструкции.

Тема 2. Конструктивные схемы гражданских зданий.

Тема 3. Основные строительные материалы.

Тема 4. Функциональные и композиционные основы проектирования гражданских зданий

Тема 5. Становление дизайна.

Тема 6. Общие сведения о программе ArchiCAD.

Тема 7. Создание интерьеров помещений в программе ArchiCAD.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.16 «Основы научных исследований»

(Разработчик: Боровков С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов знаний и умений, направленных на организацию научной деятельности, планирования экспериментальных исследований и обработку полученных результатов.

Задачи учебной дисциплины:

усвоить методику планирования и организации научных исследований; уметь отбирать и анализировать необходимую информацию из избранной темы научного исследования; формулировать цель и задачи исследования, разрабатывать теоретические предпосылки, планировать и проводить эксперимент; прорабатывать результаты измерений и оценивать погрешность наблюдений, сопоставлять результаты эксперимента с теоретическими предпосылками и

формулировать выводы; составлять отчет, доклад или статью за результатами научного исследования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ИДК-1 _{ПК-9} Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания. ИДК-2 _{ПК-9} Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ИДК-3 _{ПК-9} Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Наука

Тема 2. Научные кадры

Тема 3. Методология научных исследований

Тема 4. Основные источники научной информации. Виды научных изданий.

Тема 5. Виды учебных изданий. Справочно-информационные издания

Тема 6. Изучение источников научной информации. Составление списка использованных источников

Тема 7. Студенческая научно-исследовательская работа

Тема 8. Основы научной этики

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.16 «Патентоведение»

(Разработчик: Боровков С.А.)

Цель учебной дисциплины:

является приобретение будущими специалистами-исследователями достаточных знаний относительно технического творчества в направлении создания прогрессивных технологий; изучение общих принципов работы с патентной документацией; овладение навыками самостоятельной подготовки и оформления документов, обеспечивающих правовую защиту объектов интеллектуальной свойства.

Задачи учебной дисциплины:

усвоить методику планирования и организации научных исследований; уметь отбирать и анализировать необходимую информацию из избранной темы научного исследования; формулировать цель и задачи исследования, разрабатывать теоретические предпосылки, планировать и проводить эксперимент; прорабатывать результаты измерений и оценивать погрешность наблюдений, сопоставлять результаты эксперимента с теоретическими предпосылками и формулировать выводы; составлять отчет, доклад или статью за результатами научного исследования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ИДК-2 _{ПК-9} Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ИДК-3 _{ПК-9} Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Международная система охраны промышленной собственности.
- Тема 2. Государственный контроль за выполнением лицензионных договоров и соглашений.
- Тема 3. Патентная документация как источник научно-технической информации.
- Тема 4. Система и принципы классификации изобретений.
- Тема 5. Промышленная собственность как часть интеллектуальной собственности и одна из важнейших сфер общественных отношений.
- Тема 6. Заявка на изобретение (полезную модель).
- Тема 7. Правовая охрана промышленных образцов, право и порядок получения патента, права и обязанности вытекающих из патента на промышленный образец.
- Тема 8. Виды знаков для товаров и услуг, функции, которые они выполняют.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.17 «Специальные виды обслуживания в предприятиях питания»

(Разработчик: Крылова Л.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся комплекса знаний в сфере организации обслуживания на предприятиях общественного питания в современных условиях с учетом конкурентности на рынке.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации обслуживания в общественном питании, практическая подготовка обучающихся по обслуживанию потребителей в разных типах предприятий и научить решать проблемные ситуации в процессе выполнения функции обслуживания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	ИДК-1 _{ПК-3} Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИДК-2 _{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.

Тема 2. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле.

Тема 3. Организация работы детских заведений ресторанного хозяйства.

Тема 4. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий.

Тема 5. Особенности обслуживания туристов.

Тема 6. Организация питания в торговых и торгово-развлекательных комплексах.

Тема 7. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.18 «Этнические кухни»

(Разработчик: Владимиров С.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов профессиональных знаний в области кулинарного искусства национальных кухонь народов разных стран мира, с последующим развитием ресторанного бизнеса в целом и, в частности, необходимостью организации питания зарубежных туристов.

Задачи учебной дисциплины:

овладение национальными особенностями и технологиями производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Особенности национальных кухонь стран Центральной, Западной, Южной Европы.

Тема 2. Особенности национальных кухонь стран Северной, Восточной Европы и Балтии.

Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Востока Ближнего и Юго-восточной Азии.

Тема 4. Особенности национальных кухонь стран Америки и Африки.

Тема 5. Основы искусства использования пряностей и приправ.

Тема 6. Эстетические требования, способы оформления блюд в национальных кухнях.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.19 «Бухгалтерский учёт в ресторанном хозяйстве»

(Разработчик: Терещенко В.С.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся знаний и умений по научным и практическим основам учета, использованию учетной информации для принятия управленческих решений на предприятиях ресторанного хозяйства.

Задачи учебной дисциплины:

получение обучающимися практических навыков по ведению бухгалтерского учета на предприятиях ресторанного хозяйства на основе использования прогрессивных форм и национальных стандартов, приобретение навыков по обработке и использованию учетной информации для целей управления.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания. ИДК-3 _{ПК-4} Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-1 _{ПК-5} Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2 _{ПК-5} Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ИДК-3 _{ПК-5} Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет и метод бухгалтерского учета.

Тема 2. Бухгалтерский баланс.

Тема 3. Бухгалтерские счета и двойная запись.

Тема 4. Документация, инвентаризация. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета.

Тема 5. Учет операций по поступлению товарно-материальных ценностей на предприятия ресторанного хозяйства.

Тема 6. Учёт производства и товарооборота на предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 7. Учёт основных средств и нематериальных активов.

Тема 8. Учет денежных средств и расчетов.

Тема 9. Учет обязательств и собственного капитала.

Тема 10. Финансовая отчетность.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.20 «Барное дело»

(Разработчик: Антонова В.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся знаний и умений при организации работы различных баров и обслуживание в них потребителей, сформировать компетенции по вопросам организации и развития барного дела, изучения новых технологий и форм обслуживания, овладению практическими навыками приготовления напитков

Задачи учебной дисциплины:

дать будущим специалистам знания по организации производственной и обслуживающей деятельности в барах; научить разрабатывать ассортимент и знать характеристику смешанных напитков, знать методы и особенности приготовления смешанных напитков, подачи, знать стили работы бармена, обучить специфике приготовления и подачи кофе, чая, кофейных и чайных напитков.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3 Способен проводить	ИДК-1 _{ПК-3} Разрабатывает программы

<p>оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы</p>	<p>маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИДК-2_{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИДК-3_{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции</p>
--	---

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Классификация и характеристика баров
- Тема 2. Материальная техническая база и персонал баров
- Тема 3. Рациональная организация работы бармена
- Тема 4. Техника работы бармена
- Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков
- Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача в барах разных видов и специализации

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.20 «Технология напитков»

(Разработчик: Левченко М.Н.)

Цель учебной дисциплины:

формирование базовых знаний из технологии приготовления горячих и холодных напитков и коктейлей, овладение правилами кулинарной обработки сырья для получения готовой продукции; овладение профессиональными знаниями, привычками и умениями относительно организации и управления производственными процессами по приготовлению и реализации горячих и холодных напитков и коктейлей в предприятиях ресторанного хозяйства.

Задачи учебной дисциплины:

основные понятия, сроки и определения, которые используются в технологиях напитков и технологические принципы производства и обеспечение качества готовой продукции; характеристику основных питательных веществ сырья и их роль в технологическом процессе производства напитков в ресторанном хозяйстве; сущность процессов, которые происходят в сырье, пищевых продуктах при их переработке в условиях ресторанного хозяйства; знать и уметь использовать свойства сырья при его технологической переработке; знать базовые технологии получения горячих и холодных напитков.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Роль напитков из чая в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация напитков из чая за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов. Характеристика основных исходных компонентов и добавок, которые применяются в приготовлении напитков из чая.

Тема 2. Общая принципиальная схема технологического процесса национальных способов приготовления горячих и холодных напитков из чая, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства разнообразных видов чая. Принципиальная технологическая схема производства чая. Условия и сроки хранения и особенности реализации и подачи горячих и

холодных напитков из чая, требования к качеству.

Тема 3. Роль напитков из кофе в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация напитков из кофе за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов. Характеристика основных исходных компонентов и добавок, которые применяются в приготовлении напитков из кофе.

Тема 4. Общая принципиальная схема технологического процесса производства разнообразных видов кофе, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства горячих и холодных напитков из кофе. Принципиальная технологическая схема производства горячих и холодных напитков из кофе. Условия и сроки хранения и особенности подачи реализации горячих и холодных напитков из кофе, требования к качеству.

Тема 5. Роль коктейлей в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация алкогольных и безалкогольных коктейлей за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов. Характеристика основного и дополнительного сырья, которое применяется в приготовлении коктейлей.

Тема 6. Общая принципиальная схема технологического процесса производства коктейлей, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства коктейлей. Принципиальная технологическая схема производства коктейлей. Условия и сроки хранения и особенности подачи и реализации коктейлей, требования к качеству.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.21 «Современные технологии продукции общественного питания»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив развития основных направлений и методических подходов в технологии современных продуктов питания; освоения студентами теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых современных продуктов питания; изучения методологии применения новейших достижений техники и технологии современных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; ознакомления с технологиями продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; изучения методологии разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации и реализации ее выработки в производственных условиях.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с основными направлениями и методическими подходами в технологии современных продуктов питания; изучение классификации современных продуктов питания и оборудования; совершенствование существующих современных пищевых продуктов на основе последних достижений науки и техники; обучение умению

поиска, разработки путей повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-3 _{ПК-5} Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-10 Владеет фундаментальными	ИДК-1 _{ПК-10} Решает научно-исследовательские и научно- производственные задачи в области

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.	производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.

Тема 2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.

Тема 3. Современные инновационные технологии в общественном питании.

Тема 4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции.

Тема 5. Инновации в термической обработке.

Тема 6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни.

Тема 7. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового нетрадиционного сырья.

Тема 8. Понятие и внедрение нейминга.

Тема 9. Современные технологии приготовления блюд по группам.

Тема 10. Современные технологии оформления продукции ОП.

Тема 11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.

Тема 12. Современный гастрономический подход в питании.

Тема 13. Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.21 «Конструирование продуктов питания»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов знаний о химическом составе пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты), его изменениях в ходе технологического процесса под влиянием различных факторов, изучение взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и пищевую ценность продуктов питания, вредных и посторонних примесей, встречающихся в сырье и готовых продуктах. Ознакомление с химическими основами конструирования пищевых продуктов функционального назначения.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков работы в лабораторных условиях, позволяющих определять, химический состав и пищевую

ценность сырья и пищевой продукции функционального назначения, функциональное питание и основные компоненты функционального питания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-3 _{ПК-5} Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-	ИДК-1 _{ПК-10} Решает научно-исследовательские и научно- производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.	ИДК-2 _{ПК-10} Владеет методами научных исследований ИДК-3 _{ПК-10} Способен проводить научные исследования

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Оценка сбалансированности продуктов питания.

Тема 2. Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах.

Тема 3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов.

Тема 4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания.

Тема 5. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания.

Тема 6. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов.

Тема 7. Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами.

Тема 8. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептов продуктов питания.

Тема 9. Моделирование рецептов продуктов питания и их комплексная оценка качества.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.22 «Основы кулинарного мастерства»

(Разработчик: Антонова В.А.)

Цель учебной дисциплины:

получение комплекса знаний о технологических свойствах сырья, способах его обработки, ассортименте полуфабрикатов и их назначении, классификации рабочих мест в предприятиях питания, размещении и оснащении необходимым оборудованием, инвентарем, соблюдение санитарно-гигиенических условий производства и реализации полуфабрикатов и блюд, личной гигиены работников предприятия

Задачи учебной дисциплины:

изучение приемов обработки и производства кулинарной продукции; изучение технологических свойств сырья; изучение характеристик технологического процесса производства полуфабрикатов; отработка ассортимента и ознакомление с назначением полуфабрикатов из основных видов сырья; ознакомление с санитарно-гигиеническими условиями производства и реализации полуфабрикатов, блюд; изучение нормативной документация по технологии приготовления продукции и обработки сырья на предприятии питания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности ИДК-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-1 _{ПК-5} Осуществляет сбор, анализ и хранение данных.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Основы производства кулинарной продукции.
- Тема 2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
- Тема 3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.
- Тема 4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.
- Тема 5. Обработка овощей, плодов, грибов.
- Тема 6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.
- Тема 7. Обработка различных видов мяса и субпродуктов.
- Тема 8. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.22 «Отечественная и зарубежная кулинария»
(Разработчик: Владимиров С.В.)

Цель учебной дисциплины:

получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд отечественной и зарубежной кулинарии.

Задачи учебной дисциплины:

изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий; изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов; формирование у студентов профессиональных знаний в области кулинарного искусства национальных кухонь народов разных стран мира, с последующим развитием ресторанного бизнеса в целом и, в частности, необходимостью организации питания зарубежных туристов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси.

Тема 2. Кухня народов Кавказа.

Тема 3. Кухня народов Средней Азии.

Тема 4. Кухня народов Прибалтики.

Тема 5. Кухня народов Европы.

Тема 6. Восточная кухня.

Тема 7. Кухня народов Америки.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.23. «Технология мучных и кондитерских изделий»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

формирование профессиональных знаний по технологическим аспектам приготовления мучных и кондитерских изделий.

Задачи учебной дисциплины:

изучение характеристики пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий, усвоение научно-практических знаний о современных технологических аспектах приготовления дрожжевого теста, пресного теста и изделий из них; приготовление отделочных полуфабрикатов, изделий из слоеного, заварного, орехового, воздушного, бисквитного, песочного полуфабрикатов, а также рулетов, кексов, пряничных изделий; современные направления в совершенствовании кондитерских изделий, развитие навыков самостоятельного анализа технологических процессов производства продуктов питания, их соответствия требованиям с целью получения продукции высокого качества.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия

	<p>по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ИДК-4_{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Общая технология мучных и кондитерских изделий.

Тема 2. Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.

Тема 3. Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимента п/ф из них.

Тема 4. Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимента п/ф из них.

Тема 5. Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи

Тема 6. Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.

Тема 7. Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из него.

Тема 8. Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них.

Тема 9. Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.23 «Технология продуктов детского питания»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

овладение знаниями и особенностями технологии производства продуктов детского питания, разработки специальных агроприемов и технологии производства овощей, зерновых культур, а также экологически чистого мясного, молочного, рыбного сырья для детей различных возрастных групп с целью улучшения качества выпускаемой продукции.

Задачи учебной дисциплины:

теоретические и практические основы в области производства продуктов для детей различных возрастных групп; технологические процессы производства продуктов питания для детей на мясной, молочной, рыбной, плодоовощной, крупяной основах; уметь проводить стандартные испытания по определению

показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; выработать навыки совершенствования действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требования к готовой продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>ИДК-1_{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2_{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3_{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости</p>
<p>ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИДК-1_{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2_{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3_{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4_{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Состояние и перспективы развития индустрии детского питания. Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания. Основные принципы детского питания. Особенности питания детей до года. Роль питательных.

Тема 2. Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания Сырье животного происхождения, используемое в производстве продуктов детского питания. Сырье растительного происхождения. Крупы и другие продукты, используемые в производстве продуктов детского питания.

Тема 3. Молоко- основное сырье, применяемое в производстве продуктов для детского питания Роль молока в питании детей. Сравнительная характеристика грудного и коровьего молока. Основные принципы заменителей грудного молока. Иммунологическое значение грудного молока.

Тема 4. Тепловая обработка Основные виды тепловой обработки. Механическая обработка сырья. Ассортимент консервированных продуктов для детского питания.

Тема 5. Технология мясных консервов для детского питания Технология гомогенизированных мясных консервов. Технология пюреобразных мясных консервов. Технология крупноизмельченных мясных консервов для детского питания. Технология производства мясных колбасок.

Тема 6. Технология рыбных консервов для детского питания Ассортимент рыбных консервов для детского питания. Технология гомогенизированных рыбных консервов. Технология пюреобразных рыбных консервов.

Тема 7. Технология энтеральных продуктов питания для детей Классификация энпитов. Технология производства продуктов энтерального питания для детей. Технология производства низколактозных смесей для детей. Безлактозные смеси.

Тема 8. Технология лечебно-профилактических консервов Классификация лечебно-профилактических консервов для детского питания. Технология производства лечебно-профилактических консервов.

Тема 9. Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод

Тема 10. Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.24 «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения»

(Разработчик: Левченко М.Н.)

Цель учебной дисциплины:

получение знаний по научным основам организации лечебного, профилактического и детского питания и технологии диетической продукции.

Задачи учебной дисциплины:

основные закономерности и принципы лечебного питания; лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения; характеристику и назначение диет; характеристику и назначение рационов лечебно-профилактического питания; особенности лечебно-профилактического питания и разные направления современной нутрициологии: альтернативные виды питания; современные требования к организации питания детей разного возраста.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>ИДК-1_{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2_{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3_{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости</p>
<p>ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИДК-1_{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2_{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3_{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4_{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Научное обоснование лечебного питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.

Тема 2. Характеристика лечебных свойств продуктов животного и растительного происхождения.

Тема 3. Выбор продуктов и способов их технологической и тепловой кулинарной обработки. Обоснование режима питания. Особенности приготовления блюд лечебного назначения.

Тема 4. Характеристик специальных приемов приготовления диетических блюд, разработка меню для предприятий диетического питания.

Тема 5. Значение лечебно-профилактического питания в условиях затронутой экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.

Тема 6. Альтернативные виды питания, характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, его история и виды; сыроедение; принципы раздельного питания.

Тема 7. Научное обоснование организации питания детей разного возраста. Особенности питания детей и подростков в детских учреждениях (школах, интернатах, лагерях и др.).

Тема 8. Требования к приготовлению блюд для детей. Принцип взаимозаменяемости продуктов в детском питании. Организация диетического питания детей. Разработка рационов питания в общеобразовательных школах и интернатах.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.24 «Технология продуктов функционального назначения»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у будущих специалистов объема базовых теоретических знаний и практических навыков в области пищевой и биотехнологической продукции, которые позволят разработать научно-обоснованные технологии продуктов функционального питания для различных групп населения и организовать их промышленное производство.

Задачи учебной дисциплины:

получение необходимых сведений о функциональных пищевых ингредиентах и их взаимодействии на определенные функции организма; конструирование и производство функциональных продуктов питания из растительного сырья; применять новейшие достижения техники и технологии в производственной деятельности; знание санитарно-гигиенических и потребительских нормативов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Основные предпосылки появления функциональных пищевых продуктов.
Тема 2. Основные категории функционального питания.
Тема 3. Общие представления о физиологически функциональных ингредиентах.
Тема 4. Классификация физиологически функциональных ингредиентов.
Тема 5. Научные основы создания функциональных продуктов. Основные этапы создания функциональных продуктов.
Тема 6. Современный рынок функциональных продуктов. Законодательное регулирование в секторе функциональных продуктов.
Тема 7. Функциональные продукты на зерновой основе. Функциональные жировые продукты и напитки.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.25 «Пищевые и диетические добавки»

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний об особенностях использования пищевых добавок в технологиях продуктов питания и их безопасности, путей корректировки нутриентного состав пищевых рационов с помощью диетических добавок.

Задачи учебной дисциплины:

изучение ассортимента и классификации пищевых и диетических добавок, которые используют в производстве пищевой продукции, инормативно-правовой базы, регламентирующей применение добавок в разных странах, особенностей проведения токсиколого-гигиенической оценки пищевых добавок. Изучение видов и свойств пищевых добавок, их характеристик и особенностей использования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции; ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции; ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Нормативные документы по безопасности обращения и использования пищевых и диетических добавок.

Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок.

Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок.

Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов.

Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.

Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья.

Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики.
Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.25 «Нутрициология»
(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний об основах физиологии человека, энергетическом обмене организма, роли пищевых веществ и основных принципах рационального и диетического питания.

Задачи учебной дисциплины:

изучение физиологической роли белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ; сведений об организации питания различных групп населения; основных принципов рационального питания; у рационов лечебно - профилактического питания; видов энергозатрат, составлять и рассчитывать суточные рационы разных групп населения в зависимости от пола, возраста, условий труда и других факторов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции; ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции; ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Система питания.

Тема 2. Физиология питания.

Тема 3. Энергетическая ценность продуктов питания

Тема 4. Организации питания различных групп населения.

Тема 5. Лечебные диеты.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.26. «Общие технологии пищевых производств»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

Задачи учебной дисциплины:

усвоение основных понятий, которые используются в технологии пищевых производств. Изучение характеристики сырья и сущности всех физико-химических и микробиологических процессов, которые происходят при ее технологической обработке. Изучение основных этапов производства продуктов питания промышленными средствами. Определение ассортимента промышленных продуктов питания. Научное обоснование выбора параметров технологических процессов пищевых производств, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>ИДК-1_{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2_{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3_{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон</p>
<p>ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИДК-1_{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2_{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3_{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4_{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Научные основы технологических процессов.

Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.

Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.

Тема 4. Технология хлебобулочных изделий.

Тема 5. Технология производства макаронных изделий.

Тема 6. Технология консервирования плодов и овощей.

Тема 7. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.

Тема 8. Технология производства пива и кваса.

Тема 9. Технология алкогольных напитков.

Тема 10. Технология производства безалкогольных напитков.

Тема 11. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.26. «Промышленная технология продукции общественного питания»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу для глубокого знания современной технологии производства продукции общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

изучить пути совершенствования промышленной технологии; изучить проектирование потока в пространстве и во времени; изучить нормативную документацию, обеспечивающую промышленную технологию производства продукции общественного питания; изучить методические подходы системного анализа и синтеза промышленной технологии.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-1 _{ПК-2} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства биотехнологической продукции ИДК-2 _{ПК-2} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства биотехнологической продукции ИДК-3 _{ПК-2} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на

	<p>основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ИДК-4_{ПК-2} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции</p>
--	--

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.
- Тема 2. Промышленная технология: назначение, состав, функции.
- Тема 3. Методологические основы.
- Тема 4. Техническая подготовка производства.
- Тема 5. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами.
- Тема 6. Обработка исходных данных при проектировании.
- Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах.
- Тема 8. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения.
- Тема 9. Обоснование и выбор оборудования.
- Тема 10. Построение структурных схем технологических потоков
- Тема 11. Разработка технологической схемы
- Тема 12. Разработка участков технологического потока.
- Тема 13. Компоновка технологической линии.
- Тема 14. Технико-экономическая эффективность вариантов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.4.1 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

(Разработчик: Турчина Л.А.)

Цель учебной дисциплины:

последовательное формирование физической культуры будущего квалифицированного специалиста, воспитание здорового, всесторонне развитого, совершенного человека. Использование приобретенных ценностей физической культуры в личной, гражданской, профессиональной деятельности и семье, воспитание физически совершенных и здоровых людей, всесторонне физически подготовленных к труду, что обеспечивает оптимальное приспособление к условиям жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование системы знаний по физической культуре и здоровому образу жизни, необходимых в процессе жизнедеятельности. Сохранение здоровья, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, профилактика заболеваний, обеспечение высокого уровня физического состояния

и трудоспособности. Приобретение теоретических знаний, умений, навыков в области физической культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2 _{УК-6} Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3 _{УК-6} Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИДК-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Специально-подготовительные упражнения легкой атлетики.

Тема 2. Развитие специальной выносливости средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей.

- Тема 4. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 5. Комплексы специально-подготовительных упражнений в спортивных играх.
- Тема 6. Ознакомление с основами техники и тактики избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.
- Тема 7. Ознакомление с основами технических приемов в избранном виде спорта.
- Тема 8. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 9. Основы техники и тактики избранного вида спорта.
- Тема 10. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 11. Ознакомление с основами тактических перемещений в избранном виде спорта.
- Тема 12. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 13. Оздоровительные системы легкоатлетических упражнений.
- Тема 14. Ознакомление с техникой бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 15. Особенности тренировки в видах легкой атлетики.
- Тема 16. Развитие специальных качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 17. Упражнения общего развития и специальные легкоатлетические упражнения.
- Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 19. Ознакомление с техникой эстафетного бега и кроссового бега.
- Тема 20. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 21. Специально-подготовительные упражнения в избранном виде спорта.
- Тема 22. Основы техники и тактики избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 23. Развитие основ тактико-технических приемов избранного вида спорта.
- Тема 24. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 25. Совершенствование техники избранного вида спорта.
- Тема 26. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 27. Совершенствование основ тактических приемов в избранном виде спорта.
- Тема 28. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.
- Тема 29. Технические аспекты выполнения легкоатлетических упражнений.

Тема 30. Совершенствование техники эстафетного бега и кроссового бега. Сдача контрольных нормативов.

Тема 31. Особенности техники прыжков в легкой атлетике.

Тема 32. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 33. Упражнение общего развития и специально-подготовительные легкоатлетические упражнения.

Тема 34. Техника видов легкой атлетики. Совершенствование техники легкоатлетических прыжков. Сдача контрольных нормативов.

Тема 35. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей. Особенности кроссовой подготовки.

Тема 36. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 37. Специально-подготовительные упражнения избранного вида спорта.

Тема 38. Совершенствование техники избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 39. Совершенствование тактического мастерства избранного вида спорта.

Тема 40. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 41. Совершенствование техники избранного вида спорта.

Тема 42. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 43. Совершенствование тактического мастерства избранного вида спорта.

Тема 44. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 45. Оздоровительные аспекты выполнения ходьбы и бега.

Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.

Тема 47. Совершенствование техники специальных беговых и прыжковых упражнений.

Тема 48. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 49. Совершенствование техники бега в природных условиях.

Тема 50. Развитие скоростно-силовых качеств. Дальнейшее развитие выносливости. Особенности кроссовой подготовки. Сдача контрольных нормативов.

Тема 51. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей. Дальнейшее развитие выносливости.

Тема 52. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 53. Совершенствование техники специально-подготовительных упражнений избранного вида спорта.

Тема 54. Совершенствование техники и тактики избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 55. Совершенствование тактико-технического мастерства избранного вида спорта.

Тема 56. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

5.3.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО и ГОС ВО в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

В часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», образовательной программы включены типы учебной практики:

1. Учебная практика (ознакомительная) – 6,0 з.е., направленная на формирование УК-1,6,11; ПК-1.

В часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», образовательной программы включены типы производственной практики:

1. Производственная практика (технологическая) – 6,0 з.е., направленная на формирование УК-1,6,11; ПК-1.

2. Производственная практика (организационно-управленческая) – 6,0 з.е., направленная на формирование УК-1,2,6,10,11; ПК-1,3,4,6.

3. Производственная практика (преддипломная) – 3,0 з.е., направленная на формирование УК-1-11; ПК-1-10.

В целях организации и проведения практики разработаны и утверждены рабочие программы учебной и производственной практик.

Рабочие программы всех видов и типов практик разработаны на основании Типового положения «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015г. № 911 (с изменениями) и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ДОННУЭТ, утвержденного ректором от 06.05.2020 г.

5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) и практике

Оценочные материалы по учебным дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами Университета.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине (модулю) и практике определены показатели и критерии оценивания на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Текущий (модульный) контроль успеваемости обучающихся осуществляют преподаватели кафедр, которые обеспечивают учебный процесс по учебной дисциплине (модулю), осуществляют руководство практикой обучающихся.

Рубежный контроль учебной деятельности обучающихся предусматривает оценку знаний, умений и навыков по пройденному материалу учебной дисциплины (модуля) на основе результатов текущего контроля. В ходе рубежного контроля оценивается выполнение обучающимися самостоятельной работы. Рубежный контроль проводится в середине каждого учебного семестра. Сроки его проведения определяются календарным учебным графиком на учебный год.

Оценка по результатам рубежного контроля учебной деятельности обучающихся формируется путем сопоставления суммы набранных баллов по результатам текущего контроля с максимально возможным количеством баллов на момент проведения рубежного контроля, которые внесены преподавателем учебной дисциплины (модуля) в подсистему ИСУОО «Единый электронный журнал» накануне рубежного контроля. Программный продукт ИСУОО автоматически определяет процент усвоенного обучающимся учебного материала и трансформирует его как сумму баллов за все виды учебной деятельности.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание окончательных результатов обучения по учебным дисциплинам (модулям), в том числе курсового проектирования, прохождения практик и осуществляется в соответствии с учебными планами ОПОП ВО в форме экзаменов и зачетов, аттестации по итогам учебной и производственной практик.

Аттестация по итогам практики служит формой проверки освоения профессиональных умений и навыков, опыта профессиональной деятельности, предусмотренных программами учебной и производственной практик.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине или практике Университет определяет показатели и критерии оценивания, шкалу и процедуры оценивания.

5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Нормативно-методическое обеспечение по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Положением об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации, утвержденное 05.06.2019 г.

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего профессионального образования – программе бакалавриата включает государственный экзамен, а также подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации обучающихся регламентируются учебным планом и календарным учебным графиком на учебный год, приказами о проведении государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена, а также требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО Технология продукции и организация общественного питания соответствует требованиям ФГОС ВО и ГОС ВО.

Помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом ОПОП ВО бакалавриата, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программ практик, государственной итоговой аттестации:

4 специально оборудованных мультимедийными демонстрационными комплексами лекционных аудиторий;

24 аудиторий для проведения занятий семинарского и практического типа;

2 лингафонных кабинетов;

4 компьютерных классов с выходом в Интернет на 110 посадочных мест;

22 аудитории для выполнения научно-исследовательской работы (курсового проектирования);

4 аудитории для самостоятельной работы обучающихся, с рабочими местами, оснащенными компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением неограниченного доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета для каждого обучающегося, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин;

13 учебных специализированных лабораторий и кабинетов, оснащенных лабораторным оборудованием.

- стенды, аудио- и видеовоспроизводящие устройства, CD-диски
- редукторы, подшипники, штангенциркули, двигатели, микрометры, установка для определения критической скорости вала
- электрическая плита, рефрактометр РПЛ, насос Комовского, бюретки, штативы, весы технические ТВЕ, вискозиметр ВЖ, термометры спиртовые, штативы для пробирок, горелка спиртовая;
- установка для изучения эффекта Хола ФПК-08, тензоусилитель «Топаз», частотомер ЧЗ, Лазер газ. ЛГ-209, прибор Щ-4313, установка для изучения звуковых волн ФПВ-03, установка «Измерение показателей преломления стекла» ФПВ-05-2-1, установка «Изучение интерференции света с помощью биопризмы Френкеля» ФПВ-05-2-3, установка «Изучение дифракции света ФПВ-05-3-3», Установка для изучения температурной зависимости электропров. металлов полупроводник. ФПК-07, установка бета радиоактивности ФПК-05, установка космических лучей с блоком свинцовых пластин ФПК-01, установка р-п перехода ФПК-05, установка работы стинциляционного счётчика ядерных излучений ФПК-12, установка спектра атома водорода в к-те с монохроматором МУМ ФПК-09, установка радиоактивных элементов ФПК-13, установка внешнего фотоэффекта ФПК-10, установка длины пропега альфа-частиц ФПК-03, установка абсолютного черного тела ФПК-11, Пирометр-1 шт, прибор Щ-4313, тензоусилитель «Топаз», частотомер ЧЗ-34, спектрофотометр, детектор стинциляционный ФПК-13;
- информационные стенды, образцы спец. одежды, структурно-логические схемы, мультимонитор качества воды, нитратометр портативный;
- плакаты, стенды, электрическое оборудование, электроизмерительные приборы;
- стенды, структурно-логические схемы, образцы спец. одежды, тренажёр «Максим-3», дозиметр-радиометр, газосигнализатор «Дозор-С-2-М»;
- тепловое, холодильное, механическое, вспомогательное оборудование и технологический инвентарь;
- информационный стенд, аналитические весы, мультимедийное оборудование, спектрофотометр СФ-46;
- стенд для исследования процесса ректификации, стенд для исследования процесса теплопередачи (охлаждения), стенд для исследования процесса дистилляции, стенд для исследования процесса вакуум-выпаривания, стенд для исследования процесса сушки с гибким рабочим органом, стенд для исследования процесса конвективной сушки, муфельная печь, стенд для исследования процесса псевдосжижения, стенд для исследования процесса сушки в псевдоожиженном слое, стенд для исследования процесса сушки распылением, виброконвейер, исследование процесса экстрагирования, процесс осаждения, процесс перемешивания, процесс фильтрования, стенд – изучение гидродинамических режимов, процесс прессования, мембранный фильтр, процесс осаждения;
- лабораторные стенды: «ККА «Эра-101», «Аппарат шоковой заморозки», «Фризер для приготовления жидкого мороженого», «Торговый автомат продажи

жидких напитков» и другие. Комплект диаграмм. Модель бытового холодильного прибора. Модель автономного кондиционера. Действующая модель сплит-системы;

- лабораторные стенды комплект диаграмм, модель двигателя внутреннего сгорания, модель автономного кондиционера, действующая модель сплит-системы;

- стенды, структурно-логические схемы, уст. запыленности воздуха, уст. получ. луч. Энергии, планшет; психрометр, анемометр, интерферометр, аспиратор;

- аппарат для продажи растительного масла, автомат газированной воды, аппарат вафельных стаканчиков.

5 методических кабинетов или специализированных библиотек: доступ к электронно-библиотечной системе;

Материально-техническая база Университета соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В Университете имеются подключения к сети Интернет через 3 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек., 100 Мбит/сек. и дополнительно - на 3 учебный корпус – 20 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов, хостинг с технической поддержкой 30 сайтов структурных подразделений Университета. Технологическая сеть Университета постоянно модернизируется и расширяется.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Состав программного обеспечения определен в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Развернута зона бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которая обеспечивается 30 точками доступа во всех корпусах Университета.

6.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса разрабатывается на основе учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей. В его состав входят:

- выписка из рабочего учебного плана по направлению подготовки (специальности)

- программа учебной дисциплины;

- рабочая программа учебной дисциплины;

- календарно-тематический план учебной дисциплины

- конспект лекций, мультимедийные презентации по учебной дисциплине;
- методические рекомендации для проведения лабораторных, практических и семинарских занятий;
- тематика курсовых работ и методические рекомендации к их выполнению;
- средства диагностики (оценочные материалы) по учебной дисциплине
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине;
- индивидуальные задания;
- сведения по обеспечению обучающихся учебной и методической литературой;
- комплект экзаменационных материалов.

К учебно-методическому обеспечению дисциплины также относятся: учебники, учебные пособия, интегрированные учебные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, практикумы, тесты и тому подобное.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и ГОС ВО и имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В библиотечный фонд Университета включен необходимый перечень современных профессиональных печатных изданий, в том числе периодических, изданных за последние 5 лет, которые отвечают потребностям направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями экономической науки и практики в области экономики, финансов и кредита, банковского дела, бухгалтерского учета и т.д.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает 640,7 тыс. док., в т.ч. 49,6 тыс. электронных документов собственной генерации. Научные издания составляют 45,8 %, учебная литература – 37,2 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 8 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей Университета, конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых

электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Web-каталог библиотеки 24 часа в сутки. По состоянию на 01.11.2020 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 3 218 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 7 575 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки насчитывается более 26,3 тыс. полнотекстовых электронных документов созданных учеными Университета, среди них 1245 учебников и учебных пособий, 5628 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959г., учебно-методические и методические документы, монографии, сборники научных трудов преподавателей Университета.

С 1993г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в Университете, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов Университета, фонд которых насчитывает 8 520 док.

В 2018/2019 учебном году в образовательный процесс Университета внедрен программный продукт ВКР-ВУЗ. Платформа ВКР-ВУЗ предназначена для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД э выпускных квалификационных работ насчитывает 8 520 документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает более 4,6 тыс. наименований, 133 наименования из этого фонда вошли во Всеукраинский Реестр редких и ценных изданий.

С 2003 г. в Научной библиотеке функционирует электронная библиотека. В Научной библиотеке компьютеризированы все технологические процессы, связанные с комплектованием, научной обработкой документов. Обслуживание пользователей Научной библиотеки осуществляется в автоматизированном режиме.

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 28,3 тыс. пользователей, которым выдается более 450,5 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в Университете применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с Инструкцией СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой».

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются ЭК и Web-каталог Научной библиотеки. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана комплектования необеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях

по нормативным и выборочным дисциплинам.

В 2019/2020 учебном году в работу Научной библиотеки внедрен модуль «Книгообеспеченность» в который введены все дисциплины по образовательным программам бакалавриата, специалитета и магистратуры, к которым прикреплено более 45 тыс. учебников и учебных пособий по образовательным программам Университета.

Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 72 компьютера, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть Университета, из них 25 компьютеров – АРМ библиотекарей, 47 компьютеров – АРМ пользователей; 4 сканера для сканирования текстов; 12 принтеров, из них 5 лазерные; МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 3 сервера; блок бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зоне Wi-Fi.

Каждая из дисциплин, которая изучается студентами Университета, обеспечена в Научной библиотеке документами ведущих российских и иностранных авторов.

Электронный каталог Научной библиотеки содержит свыше 412,6 тыс. записей и объединяет информацию о документах и пользователях, что позволяет оперативно руководить процессами формирования и распределения фонда, книгообеспеченностью учебного процесса.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и удаленным полнотекстовым БД ведущих научных издательств России и ДНР: «IPRbooks», Book on line, Университетская библиотека ONLINE, «Polpred.com», «Бизнес-Закон», eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Национальная Электронная Библиотека, АБИС UNILIB.

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 50 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекциям и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

В читальных залах и на абонеентах Научной библиотеки оборудованы универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений

подготовки Университета.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает следующие виды электронных образовательных ресурсов и электронных информационных ресурсов (собственность Университета):

- **Автоматизированная библиотечная информационно-поисковая система ЭБС «UNILIBRARY»** Научной библиотеки, составными частями которой являются электронный каталог АБИС UNILIB и Web-каталог. Условия доступа: регистрация по пин-кодам, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **Электронный каталог АБИС UNILIB**, объем которого предоставляет информацию о 412,6 тыс. собственных печатных и 49,6 тыс. полнотекстовых электронных документов собственной генерации. Условия доступа: автоматизированные рабочие места «Пользователь» в читальных залах Научной библиотеки и компьютерных классах Университета по локальной сети университета;

- **Web-каталог**. Условия доступа: 24 час/в сутки для удаленных пользователей через систему Интернет. Web-каталог дает пользователям возможность отдаленного доступа к информационным ресурсам библиотеки, обеспечивает оперативную информацию о новых поступлениях документов в библиотеку, предоставляет возможность получить информацию о наличии документа в реальном времени, о количестве обращений к документу, распределении документов по структурным подразделениям Научной библиотеки, просмотреть полный текст электронного документа. Пользователи Научной библиотеки имеют возможность просмотреть свой электронный формуляр, получить консультацию библиотекаря;

- **полнотекстовая база данных учебно-методических документов преподавателей Университета**. Объем БД - **7316** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных периодических изданий Университета**. Объем БД - 55 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных диссертаций**, защищенных в Университете. Объем БД - **382** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки ;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин»**. Объем БД - **7571** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных авторефератов диссертаций**, защищенных в

Университете. Объем БД - **397** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей Университета».** Объем БД - **3218** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая БД электронных выпускных квалификационных работ студентов Университета.** Объем БД - **2 613** документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к удаленным информационным ресурсам:

- **электронная библиотечная система ЭБС IPRbooks** – российская полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 145 540 изданий, из них 48 155 - учебные и научные издания по различным дисциплинам, 715 наименований российских и зарубежных журналов, более 2000 аудиоизданий, более 31 000 видеоизданий. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями 700 федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования. Регистрация - по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- **база данных БД Polpred.com Обзор СМИ** – полнотекстовая русскоязычная база данных, которая содержит тысячи электронных книг, 1,5 млн. деловых статей, интернет-сервисы, архив важных публикаций, мониторинг промышленности и услуг в России и за рубежом, 4 млн. сюжетов информагентств и деловой прессы за 20 лет, каталог ведущих официальных сайтов по странам и отраслям. Рубрикатор базы данных охватывает: 53 отрасли; 600 источников; 9 федеральных округов Российской Федерации; 235 стран и территорий; статьи и интервью 7000 первых лиц. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- электронная библиотека **eLIBRARY.RU** - крупнейшая в Российской Федерации электронная библиотека научных публикаций на платформе свободного доступа, которая интегрирована с индексом РИНЦ. Объем: рефераты и полные тексты более 34 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 5700 российских научно-технических журналов, из которых свыше 4700 - в бесплатном открытом доступе. Предоставлена в пользование бессрочно;

- база данных «Национальная Электронная Библиотека (НЭБ)» - Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений. Содержит переведенные в электронную форму книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, изоиздания, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Объем БД: 5,3 млн – электронных документов; 44,5 млн. – записей. Доступ к базе для зарегистрированных пользователей – свободный.

- база данных «Киберленинка» - научная электронная библиотека научных статей на платформе свободного доступа, публикуемых в журналах РФ и ближнего зарубежья, в том числе включённых в перечень ВАК РФ. Объем базы - 2,3 млн. научных статей и публикаций. Доступ к базе – свободный.

- база данных «Агрегатор правовой информации «Бизнес + Закон». Объем БД – 537 800 документов: нормативные правовые акты, локальные нормативные правовые акты органов государственной власти и местного самоуправления Донецкой Народной Республики, законодательство Украины и Российской Федерации, прочие документы (формы, бланки, справочники, реквизиты). Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, видео- и аудиоматериалами, иллюстрированными изданиями по искусству, литературой нон-фикшн, художественной литературой. Объем базы более 111 тыс. изданий по всем отраслям знаний более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечат обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- электронная библиотечная система «Book on Lime». Контент ЭБС представлен учебниками, учебно-методическими пособиями, монографиями, сборниками и статьями преподавателей вузов, ученых и специалистов из различных регионов России и ближнего зарубежья издательства ООО «Книжный Дом Университета» (КДУ). Объем базы – 1400 изданий. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин

(модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО осуществляется научно-педагогическими работниками Университета. Для подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания привлекаются специалисты в области технологии приготовления пищи, организации производства и обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства, а также смежных областей, имеющие ученые степени, ученые звания и научные труды.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университета к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Донецкой Народной

Республике) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Донецкой Народной Республике).

6.3. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей формирование универсальных компетенций

В Университете создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основными направлениями в организации учебного процесса являются совершенствование его форм и методов, содержания обучения, ориентация на соответствие ФГОС ВО и ГОС ВО. В течение учебного процесса проводится постоянное совершенствование содержания учебных дисциплин в соответствии с потребностями национальной экономики, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Донецкой Народной Республики и т. п.

Университет постоянно работает по таким направлениям:

- внедрение новых подходов к организации учебного процесса с главной задачей – обеспечить качество высшего профессионального образования;
- приумножение контингента обучающихся;
- сохранение и приумножение научно-методической базы как основы качества высшего профессионального образования;
- активное взаимодействие с органами государственной и исполнительной власти Донецкой Народной Республики.

Воспитательная работа в Университете является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями воспитательной работы в Университете являются:

- 1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга обучающихся;
- 2) организация гражданского и патриотического воспитания обучающихся;
- 3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- 4) работа в общежитиях;
- 5) создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- 6) информационное обеспечение обучающихся, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивает:

- формирование мотивации преподавателей и обучающихся к участию в разработке и реализации образовательных и социальных проектов в разных сферах деятельности, в том числе в будущей профессиональной;

- информирование о наличии возможностей для участия обучающихся в социально-значимой деятельности, преподавателей – в воспитательной деятельности; наполнение сайтов Университета и его структурных подразделений информацией о воспитательной деятельности, студенческой жизни, содействие организации и деятельности студенческих СМИ;

- организацию повышения психолого-педагогической квалификации преподавателей в сфере воспитательной деятельности и обучение студенческого актива;

- организационно-координационную работу при проведении общеуниверситетских мероприятий;

- развитие разных форм студенческого самоуправления, содействие деятельности студенческих объединений;

- участие обучающихся в районных, городских, республиканских и международных программах, проектах, конкурсах;

- организационно-методическое обеспечение сопровождение воспитательной деятельности и студенческих инициатив;

- создание необходимой для воспитательной деятельности инфраструктуры;

- развитие сотрудничества с социальными партнерами;

- стимулирование активной воспитательной деятельности преподавателей.

В Университете действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директоры институтов /деканы факультетов и председатель студенческого научного общества Университета. Возглавляет Совет студенческого самоуправления председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в Университете, принимает решения по наиболее важным вопросам студенческой жизни, координирует работу всех структурных подразделений. Руководители студенческого самоуправления всех уровней избираются на альтернативной основе путем тайного голосования студентов Университета.

Представители органов студенческого самоуправления входят в состав приемной и стипендиальной комиссий, избираются в общее собрание трудового коллектива Университета, институтов /факультетов, Ученый совет Университета и ученые советы институтов/факультетов в количестве не менее чем 10 % от состава соответствующего органа. Председатель Совета студенческого самоуправления принимает участие в работе ректората Университета.

Под руководством Совета студенческого самоуправления и профсоюза обучающихся работают кружки художественной самодеятельности, проводятся вечера отдыха, различные конкурсы, праздничные концерты. К наиболее значимым мероприятиям относятся: «Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника», «Юморина», «Мисс и Мистер ДонНУЭТ».

Международная деятельность университета развивается по следующим направлениям:

- обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов, преподавателей университета;
- обмен учеными, научной и технической информацией;
- разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,
- участие в спортивных соревнованиях и др.

В период с 2014 г. по 2021 г. были заключены двухсторонние договоры о сотрудничестве с 68 зарубежными образовательными организациями, из них 52 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»;
- ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова», Московская школа экономики;
- ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;
- ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет»;
- ФГБОУ ВО «Самарский Государственный Экономический Университет»;
- ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»;
- ФГБОУ ВО «Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова»;
- ФГАОУВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»;

4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 2 договора с университетами Республики Абхазия, 1 договор с университетом Республики Таджикистан и 8 – с образовательными организациями дальнего зарубежья, такими как: Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации (Республика Беларусь), Русенский Университет «Ангел Канчев» (Болгария), Технический университет – Варна (Болгария); Университет Аллани им. Алладин Кейкубат (Турецкая Республика) и другие.

При этом на первый план выходит выполнение сторонами прописанных в договорах обязательств, а не количество партнеров.

Следует отметить, что сохранилась практика сотрудничества с рядом университетов без официального оформления договоров.

Значительная часть международных соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений:

академические обмены, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, летней практики, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных связей Университета предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей с Россией и другими странами СНГ; развитие мобильности обучающихся и преподавателей Университета.

6.4. Рабочая программа воспитания

Воспитательная работа осуществляется непрерывно как во время учебного процесса, так и во внеучебное время, посредством создания воспитательной среды как совокупности профессионального, предметно пространственного, поведенческого, событийного и информационно-культурного окружения обучающихся на основе Рабочей программы воспитания в Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Рабочая программа воспитания).

Воспитательная работа в Университете является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями воспитательной работы в Университете являются:

- 1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга обучающихся;
- 2) организация гражданского и патриотического воспитания обучающихся;
- 3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- 4) работа в общежитиях;
- 5) создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- 6) информационное обеспечение обучающихся, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивает:

- формирование мотивации преподавателей и обучающихся к участию в разработке и реализации образовательных и социальных проектов в разных сферах деятельности, в том числе в будущей профессиональной;
- информирование о наличии возможностей для участия обучающихся в социально-значимой деятельности, преподавателей – в воспитательной деятельности; наполнение сайтов Университета и его структурных подразделений информацией о воспитательной деятельности, студенческой жизни, содействие организации и деятельности студенческих СМИ;

- организацию повышения психолого-педагогической квалификации преподавателей в сфере воспитательной деятельности и обучение студенческого актива;
- организационно-координационную работу при проведении общеуниверситетских мероприятий;
- развитие разных форм студенческого самоуправления, содействие деятельности студенческих объединений;
- участие обучающихся в районных, городских, республиканских и международных программах, проектах, конкурсах;
- организационно-методическое обеспечение сопровождение воспитательной деятельности и студенческих инициатив;
- создание необходимой для воспитательной деятельности инфраструктуры;
- развитие сотрудничества с социальными партнерами;
- стимулирование активной воспитательной деятельности преподавателей.

В Университете действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директоры институтов /деканов факультетов и председатель студенческого научного общества Университета. Возглавляет Совет студенческого самоуправления председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в Университете, принимает решения по наиболее важным вопросам студенческой жизни, координирует работу всех структурных подразделений. Руководители студенческого самоуправления всех уровней избираются на альтернативной основе путем тайного голосования студентов Университета.

Представители органов студенческого самоуправления входят в состав приемной и стипендиальной комиссий, избираются в общее собрание трудового коллектива Университета, институтов /факультетов, Ученый совет Университета и ученые советы институтов/факультетов в количестве не менее чем 10 % от состава соответствующего органа. Председатель Совета студенческого самоуправления принимает участие в работе ректората Университета.

Под руководством Совета студенческого самоуправления и профсоюза обучающихся работают кружки художественной самодеятельности, проводятся вечера отдыха, различные конкурсы, праздничные концерты. К наиболее значимым мероприятиям относятся: «Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника», «Юморина», «Мисс и Мистер ДонНУЭТ».

Идеалом воспитания является духовно богатый, интеллигентный, гармонично развитый, высокообразованный социально активный человек, наделенный глубокой гражданской ответственностью, интеллектуально-творческими и физическими качествами, семейными и патриотическими чувствами, трудолюбием, гуманизмом, милосердием, справедливостью, взаимопомощью и коллективизмом.

6.5. Финансовые условия реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в соответствии со статьей 95 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании».

Методика определения нормативных затрат на оказание государственной услуги по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания регламентирует локальный нормативный акт Университета – Методика определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего профессионального образования по направлениям подготовки (специальностям) ПП 2-173/УН, утвержденная от 08.02.2019 г.

Базовые нормативы затрат включают в себя затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги, и затраты на общехозяйственные нужды на оказание государственной услуги.

РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

При реализации настоящей образовательной программы в полном объеме применяются все механизмы функционирования системы менеджмента качества в Университете:

1. Порядок организации учебного процесса в Университете (СМК ПП 2-97/УН от 17.11.2020г. – редакция 8).
2. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в Университете (СМК ПП 2-145/УН от 01.03.2019г. – редакция 2).
3. Положение о самостоятельной работе студентов (СМК ПП 2-160/УН от 26.12.2018г.)
4. Порядок проведения текущего контроля успеваемости (СМК ПП 2-151/УН от 10.01.2019г.)
5. Порядок проведения промежуточной аттестации студентов в Университете (СМК ПП 2-144/УН от 18.12.2018г.)
6. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-150/УН от 28.05.2020 г. – редакция 2).
7. Положение об оценивании учебной деятельности студентов (СМК ПП 2-157/УН от 10.01.2019г.)
8. Положение об оценочных материалах (СМК ПП 2-185/УН от 31.05.2021г. – редакция 3)
9. Положение об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации (СМК ПП 2-189/УН от 06.05.2019г.)
10. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего профессионального образования –

программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (СМК ПП 2-154/УН от 10.01.2019г.).

- 11.Порядок проверки текстов выпускных квалификационных работ обучающихся на объем заимствования и размещения на платформе ВКР-ВУЗ и в автоматизированной информационно-библиотечной системе UNILIB Университета (СМК ПП 2-171/УН от 26.12.2019г.)
- 12.Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования (СМК ПП 2-17/УН от 06.05.2019 г. – редакция 4).
- 13.Положение об индивидуальном обучении студентов в Университете (СМК ПП 2-105/УН от 17.11.2020 г. – редакция 5).
- 14.Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего профессионального образования (СМК ПП 2-148/УН от 28.11.2018г.)
- 15.Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (СМК ПП 2-175/УН от 15.03.2019г.)
- 16.Положение об организации учебно-методической работы в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (СМК ПП 2-161/УН от 26.12.2018г.)
- 17.Положение о рабочей программе учебной дисциплины (СМК ПП 2-172/УН от 24.05.2021г. – редакция 3).
- 18.Положение о формировании библиотечного фонда (СМК ПП 2-164/УН от 05.03.2019г.)
- 19.Порядок книгообеспеченности пользователей (СМК ПП 2-165/УН от 05.03.2019г.)
- 20.Положение о Web-каталоге (СМК ПП 2-167/УН от 05.03.2019г.)
- 21.Положение об электронном каталоге (СМК ПП 2-168/УН от 05.03.2019г.).

**Перечень
обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника
программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.004 Специалист в области биотехнологий продуктов питания	D	Оперативное управление производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/03.6	6
22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6	6

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
					Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6	6
22.008 Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности	В	Оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	6	Разработка программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности в соответствии с маркетинговой стратегией организации	V/01.6	6
				Формирование аналитико-прогностических моделей товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе автоматизированной обработки маркетинговой информации для поддержки принятия	V/02.6	6

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
				управленческих решений		
33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6

**Матрица соответствия универсальных и общепрофессиональных компетенций и составных частей
ОПОП ВО Технология продукции и организация общественного питания**

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Б1 Дисциплины (модули)																
<i>Обязательная часть</i>																
Б.1.Б.1 Философия	идк-1,4				идк-1-3											
Б.1.Б.2 Иностранный язык	идк-1-4			идк-1-4												
Б.1.Б.3 Менеджмент	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-3													
Б.1.Б.4 Маркетинг		идк-1-3	идк-1-3	идк-1-4		идк-1-3		идк-1-3			идк-1-4					
Б.1.Б.5 История (история России, всеобщая история)	идк-1-4				идк-1-3											
Б.1.Б.6 Физическая культура и спорт						идк-1-3	идк-1-3									
Б.1.Б.7 Высшая математика													идк-1			
Б.1.Б.8 Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	идк-1-4										идк-1-4					
Б.1.Б.9 Физика	идк-1-4												идк-2-3			
Б.1.Б.10 Неорганическая химия													идк-1-3			
Б.1.Б.11 Физическая и коллоидная химия													идк-1-3			
Б.1.Б.12 Аналитическая химия и физико-химические методы исследований													идк-1-3			
Б.1.Б.13 Органическая химия													идк-1-3			
Б.1.Б.14 Биохимия													идк-1-3			

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции										Общепрофессиональные компетенции					
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Б.1.Б.15 Прикладная механика	идк-1-4													идк-1-3		
Б.1.Б.16 Инженерная графика. Компьютерная графика	идк-1-4													идк-1-3		
Б.1.Б.17 Экология		идк-1-3											идк-1-3			
Б.1.Б.18 Электротехника и электроника	идк-1-4													идк-1-3		
Б.1.Б.19 Безопасность жизнедеятельности							идк-1-4									
Б.1.Б.20 Технология продукции общественного питания		идк-1-3													идк-1-3	идк-1-3
Б.1.Б.21 Организация производства на предприятиях питания		идк-1-3										идк-1-4				идк-1-3
Б.1.Б.22 Организация обслуживания на предприятиях питания		идк-1-3										идк-1-4				
Б.1.Б.23 Санитария и гигиена							идк-1-4									идк-1-3
Б.1.Б.24 Пищевые технологии															идк-1-3	идк-1-3
Б.1.Б.25 Физико-химические основы технологии продуктов питания															идк-1-3	идк-1-3
Б.1.Б.26 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства		идк-1-3										идк-1-4				
Б.1.Б.27 Товароведение продовольственных товаров													идк-2-3			
Б.1.Б.28 Процессы и аппараты пищевых производств														идк-1-3	идк-1-3	
Б.1.Б.29 Физиология питания		идк-1-3											идк-1-3			
Б.1.Б.30 Оборудование предприятий общественного питания														идк-1-3	идк-1-3	
Б.1.Б.31 Теплотехника														идк-1-3		
Б.1.Б.32 Экономика предприятий ресторанного хозяйства										идк-1-3						
Б.1.Б.33 Основы охраны труда							идк-1-4									

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>																
Б.1.В.1 Этика и эстетика					ИДК-1-3											
Б.1.В.2 Социология	ИДК-1-4		ИДК-3		ИДК-1-3											
Б.1.В.3 Русский язык и культура речи				ИДК-1-2, 4												
Б.1.В.4 Правоведение		ИДК-1-3									ИДК-1-3					
Б.1.В.5 Экономическая теория. Экономика	ИДК-1-4															
Б.1.В.6 Интеллектуальная собственность		ИДК-1-3									ИДК-1-3					
Б.1.В.7 Политология	ИДК-1-4				ИДК-1-3											
Б.1.В.8 Педагогика	ИДК-1-4		ИДК-1-3			ИДК-1-3					ИДК-1-3					
Б.1.В.8 Культурология	ИДК-1-4				ИДК-1-3											
Б.1.В.9 Психология			ИДК-1-3			ИДК-1-3				ИДК-1-3						
Б.1.В.9 Логика			ИДК-1-3			ИДК-1-3										
Б.1.В.10 Естественнонаучная картина мира	ИДК-1-4															
Б.1.В.10 Религиоведение					ИДК-1-3											
Б.1.В.11 Микробиология пищевых продуктов	ИДК-1-4															
Б.1.В.12 Стандартизация, метрология, сертификация								ИДК-1-4								
Б.1.В.13 Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства																
Б.1.В.14 Автоматизация производственных процессов																
Б.1.В.15 Гражданское строительство.																

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Дизайн предприятий ресторанного хозяйства																
Б.1.В.16 Основы научных исследований	идк-1-2															
Б.1.В.16 Патентоведение	идк-1-2															
Б.1.В.17 Специальные виды обслуживания	идк-1-3	идк-2-3	идк-1-3													
Б.1.В.18 Этнические кухни	идк-1-2	идк-2-3														
Б.1.В.19 Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве																
Б.1.В.20 Барное дело	идк-1-4															
Б.1.В.20 Технология напитков		идк-1-3														
Б.1.В.21 Современные технологии продукции общественного питания		идк-1,3														
Б.1.В.21 Конструирование продуктов питания		идк-1,3														
Б.1.В.22 Основы кулинарного мастерства							идк-2-3									
Б.1.В.22 Отечественная и зарубежная кулинария	идк-1-2	идк-2-3														
Б.1.В.23 Технология мучных и кондитерских изделий	идк-1-4															
Б.1.В.23 Технология продуктов детского питания		идк-1-3														
Б.1.В.24 Технология продуктов лечебно-профилактического назначения		идк-1-3														
Б.1.В.24 Технология продуктов функционального назначения																
Б.1.В.25 Пищевые и диетические добавки																
Б.1.В.25 Нутрициология																
Б.1.В.26 Общие технологии пищевых производств	идк-1-4		идк-1-3													
Б.1.В.26 Промышленные технологии																

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
продукции общественного питания																
Б.2 Практика																
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>																
Б.2.В.1 Учебная практика (ознакомительная)	идк-1-2,4					идк-1-3					идк-3					
Б.2.В.2 Производственная практика (технологическая)	идк-1-2,4					идк-1-3					идк-3					
Б.2.В.3 Производственная практика (организационно-управленческая)	идк-1-2,4	идк-2-3				идк-1-3					идк-3	идк-3				
Б.2.В.4 Производственная практика (преддипломная)	идк-1-2,4	идк-1-3	идк-1-3	идк-2-4	идк-3	идк-1-3	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-3	идк-1-3					
Б.3. Государственная итоговая аттестация																
Б.3.Б.1 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена													идк-1-4			идк-1-3
Б.3.Б.2 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													идк-1-4			идк-1-3
Элективные внекредитные учебные дисциплины																
Б.4.1 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту						идк-1-3	идк-1-3									

**Матрица соответствия профессиональных компетенций и составных частей
ОПОП ВО Технология продукции и организация общественного питания**

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ									
	Профессиональные компетенции									
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
Б1 Дисциплины (модули)										
<i>Обязательная часть</i>										
Б.1.Б.1 Философия										
Б.1.Б.2 Иностранный язык										
Б.1.Б.3 Менеджмент										
Б.1.Б.4 Маркетинг										
Б.1.Б.5 История (история России, всеобщая история)										
Б.1.Б.6 Физическая культура и спорт										
Б.1.Б.7 Высшая математика										
Б.1.Б.8 Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии										
Б.1.Б.9 Физика										
Б.1.Б.10 Неорганическая химия										
Б.1.Б.11 Физическая и коллоидная химия										
Б.1.Б.12 Аналитическая химия и физико-химические методы исследований										
Б.1.Б.13 Органическая химия										
Б.1.Б.14 Биохимия										
Б.1.Б.15 Прикладная механика										
Б.1.Б.16 Инженерная графика. Компьютерная графика										
Б.1.Б.17 Экология										
Б.1.Б.18 Электротехника и электроника										
Б.1.Б.19 Безопасность жизнедеятельности										
Б.1.Б.20 Технология продукции общественного питания										
Б.1.Б.21 Организация производства на предприятиях питания										

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ									
	Профессиональные компетенции									
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
Б.1.Б.22 Организация обслуживания на предприятиях питания										
Б.1.Б.23 Санитария и гигиена										
Б.1.Б.24 Пищевые технологии										
Б.1.Б.25 Физико-химические основы технологии продуктов питания										
Б.1.Б.26 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства										
Б.1.Б.27 Товароведение продовольственных товаров										
Б.1.Б.28 Процессы и аппараты пищевых производств										
Б.1.Б.29 Физиология питания										
Б.1.Б.30 Оборудование предприятий общественного питания										
Б.1.Б.31 Теплотехника										
Б.1.Б.32 Экономика предприятий ресторанного хозяйства										
Б.1.Б.33 Основы охраны труда										
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>										
Б.1.В.1 Этика и эстетика										
Б.1.В.2 Социология										
Б.1.В.3 Русский язык и культура речи										
Б.1.В.4 Правоведение										
Б.1.В.5 Экономическая теория. Экономика										
Б.1.В.6 Интеллектуальная собственность										
Б.1.В.7 Политология										
Б.1.В.8 Педагогика										
Б.1.В.8 Культурология										
Б.1.В.9 Психология										
Б.1.В.9 Логика										
Б.1.В.10 Естественнонаучная картина мира										
Б.1.В.10 Религиоведение										
Б.1.В.11 Микробиология пищевых продуктов										

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ									
	Профессиональные компетенции									
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
Б.1.В.12 Стандартизация, метрология, сертификация										
Б.1.В.13 Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства										ИДК-1-3
Б.1.В.14 Автоматизация производственных процессов	ИДК-3									
Б.1.В.15 Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства							ИДК-1-3	ИДК-1-3		
Б.1.В.16 Основы научных исследований									ИДК-1-3	
Б.1.В.16. Патентоведение									ИДК-2,3	
Б.1.В.17 Специальные виды обслуживания			ИДК-1-3							
Б.1.В.18 Этнические кухни										
Б.1.В.19 Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве				ИДК-1,3	ИДК-1-3					
Б.1.В.20 Барное дело	ИДК-1-4		ИДК-1-3							
Б.1.В.20 Технология напитков	ИДК-1-4									
Б.1.В.21 Современные технологии продукции общественного питания	ИДК-3-4			ИДК-1	ИДК-3					ИДК-1
Б.1.В.21 Конструирование продуктов питания	ИДК-3-4			ИДК-1	ИДК-3					ИДК-1-3
Б.1.В.22 Основы кулинарного мастерства	ИДК-1				ИДК-1					
Б.1.В.22 Отечественная и зарубежная кулинария										
Б.1.В.23 Технология мучных и кондитерских изделий	ИДК-1-4									
Б.1.В.23 Технология продуктов детского питания	ИДК-1-4									
Б.1.В.24 Технология продуктов лечебно-профилактического назначения	ИДК-1-4									
Б.1.В.24 Технология продуктов функционального назначения	ИДК-3-4	ИДК-3-4								

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ									
	Профессиональные компетенции									
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
Б.1.В.25 Пищевые и диетические добавки	идк-1-4									
Б.1.В.25. Нутрициология	идк-1-4									
Б.1.В.26 Общие технологии пищевых производств	идк-1-4									
Б.1.В.26 Промышленные технологии продукции общественного питания		идк-1-4								
Б2. Практика										
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>										
Б.2.В.1 Учебная практика (ознакомительная)	идк-3									
Б.2.В.2 Производственная практика (технологическая)	идк-3									
Б.2.В.3 Производственная практика (организационно-управленческая)	идк-3-4		идк-1-3	идк-1,3		идк-1				
Б.2.В.4 Производственная практика (преддипломная)	идк-1-4	идк-1-4	идк-1-3							
Б3. Государственная итоговая аттестация										
Б.3.Б.1 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	идк-1-4	идк-1-4	идк-1-3							
Б.3.Б.2 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	идк-1-4	идк-1-4	идк-1-3							
Элективные внекредитные учебные дисциплины										
Б.4.1 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту										

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научно-педагогической и
воспитательной работе

А.В. Иванченко
А.В. Иванченко

08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ПО ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА – бакалавр

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – очная, заочная

ГОД НАЧАЛА ПОДГОТОВКИ – 2021

Донецк
2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1. Общие положения**
 - 1.1 Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса по ОПОП ВО
 - 1.2 Методологические подходы к организации воспитательной деятельности по ОПОП ВО
 - 1.3 Цель и задачи воспитательной работы по ОПОП ВО
- 2. Содержание и условия реализации воспитательной работы**
 - 2.1 Воспитывающая (воспитательная) среда образовательной организации высшего образования
 - 2.2 Примерные направления воспитательной деятельности и воспитательной работы по ОПОП ВО
 - 2.3 Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе по ОПОП ВО
 - 2.4 Формы и методы воспитательной работы по ОПОП ВО
 - 2.5 Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания по ОПОП ВО
 - 2.6 Инфраструктура Университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания по ОПОП ВО
 - 2.7 Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания
- 3. Управление системой воспитательной работы по ОПОП ВО**
 - 3.1 Воспитательная система и управление системой воспитательной работы по ОПОП ВО
 - 3.2 Студенческое самоуправление в Университете
 - 3.3 Мониторинг качества организации воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности
 - 3.4 Компетентностный подход реализации воспитательной работы по ОПОП ВО

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса по ОПОП ВО

Активная роль ценностей обучающихся проявляется в их мировоззрении через систему ценностно-смысловых ориентиров и установок, принципов и идеалов, взглядов и убеждений, отношений и критериев оценки окружающего мира, что в совокупности образует нормативно-регулятивный механизм их жизнедеятельности и профессиональной деятельности.

Реализация Рабочей программы воспитания по ОПОП ВО осуществляется на основе следующих ценностных принципов:

- Принцип единства, системности и целостности, взаимосвязи всех компонентов, образующих воспитательный процесс, следствием которого является требование многосторонности воздействия на личность через систему целей, взаимосвязь воспитания и самовоспитания, разнообразие направлений, обеспечивающих богатство его содержания, а также требование необходимости применения комплекса соответствующих методов и воспитательных средств. Данный принцип предполагает не изолированное, а комплексное применение всех составляющих многогранного воспитательного процесса.
- Принцип преемственности, рассматриваемый как инструмент поэтапной конкретизации непрерывного воспитания и необходимое условие достижения согласованности, поступательности, плановости и интерактивности воспитательного процесса. Преемственность предполагает максимальное использование на каждом этапе воспитания достигнутого на предыдущих этапах.
- Принцип нравственной позиции означает наличие личной и профессиональной ответственности научно-педагогического работника. Личность преподавателя является нравственным ориентиром для студентов.
- Принцип природосообразности воспитания (учета возрастных, гендерных и индивидуальных особенностей) предполагает, что воспитание должно основываться на глубоком понимании взаимосвязи естественных и социальных процессов, научно-педагогический работник должен учитывать пол и возраст студента, а также развивать у него ответственность за развитие самого себя.
- Принцип культуросообразности воспитания предполагает, что воспитание должно основываться на культурно-исторических традициях страны, региона, где живет человек, в контексте общемировых тенденций развития культуры. В соответствии с принципом культуросообразности воспитания перед научно-педагогическими работниками стоит задача приобщения студенческой молодежи к различным пластам культуры этноса, общества и мира в целом.

- Принцип развития личности в процессе воспитания предполагает помощь студенческой молодежи в становлении, обогащении и совершенствовании их человеческой сущности, в создании условий для развития личности, исходящего из ее стремления к адекватному взаимодействию с разными общественными институтами. Этот принцип означает, что каждый человек на различных этапах своего развития сохраняет возможность развития и саморазвития.
- Принцип субъект-объектного взаимодействия в системах «обучающийся-обучающийся», «обучающийся-академическая группа», «обучающийся-преподаватель», «преподаватель-академическая группа». Данный принцип основан на диалогичности воспитания, воспитания в коллективе, закрепляющий признание ценностно-смыслового равенства участников воспитательного процесса, означает, что становление и развитие личности осуществляется в процессе взаимодействия всех участников воспитательного процесса, при котором происходит обмен духовно-интеллектуальным содержанием (взглядами, мировосприятием, ценностями и др.).
- Принцип приоритета инициативности, самостоятельности, самореализации обучающихся в учебной и внеучебной деятельности, социального партнёрства в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов.
- Принцип соуправления как сочетания административного управления и студенческого самоуправления.
- Информированности, полноты информации, информационного обмена, учёта единства и взаимодействия прямой и обратной связи.

1.2 Методологические подходы к организации воспитательной деятельности по ОПОП ВО

В основу рабочей программы воспитания по ОПОП ВО положен комплекс методологических подходов, включающий: аксиологический (ценностно-ориентированный), системный, системно-деятельностный, культурологический, проблемно-функциональный, научно-исследовательский, проектный, ресурсный, здоровьесберегающий и информационный подходы:

- аксиологический подход (ценностно-ориентированный) имеет гуманистическую направленность и предполагает, что в основе управления воспитательной системой лежит созидательная, социально-направленная деятельность, имеющая в своём основании опору на стратегические ценности;

- системный подход предполагает рассмотрение воспитательной системы как открытой социально-психологической, динамической, развивающейся системы, которая состоит из двух взаимосвязанных подсистем: управляющей (административное звено, кураторский корпус, преподаватели) и управляемой (студенческое сообщество). Это подчёркивает

иерархичность расположения элементов данной системы и наличие субординационных связей между субъектами, их подчинённость и соподчинённость;

- системно-деятельностный подход позволяет установить уровень целостности воспитательной системы, а также степень взаимосвязи её подсистем в образовательном процессе;

- культурологический подход способствует реализации культурной направленности образования и воспитания, позволяет рассматривать содержание учебной и внеучебной деятельности как обобщённую культуру в единстве её аксиологического, системно-деятельностного и личностного компонентов. Культурологический подход направлен на создание социокультурной среды и организационной культуры, а также на повышение общей культуры обучающихся;

- проблемно-функциональный подход позволяет осуществлять целеполагание с учётом выявленных воспитательных проблем и рассматривать управление системой воспитательной работы как процесс;

- научно-исследовательский подход рассматривает воспитательную работу как деятельность, имеющую исследовательскую основу и включающую вариативный комплекс методов теоретического и эмпирического характера;

- проектный подход предполагает разрешение имеющихся социальных и иных проблем посредством индивидуальной или совместной проектной или проектно-исследовательской деятельности обучающихся под руководством преподавателя;

- ресурсный подход учитывает готовность факультета, кафедры реализовать систему воспитательной работы через нормативно-правовое, кадровое, финансовое, информационное, научно-методическое, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение;

- здоровьесберегающий подход направлен на повышение культуры здоровья, сбережение здоровья субъектов образовательных отношений;

- информационный подход рассматривает воспитательную работу на факультете, кафедре как информационный процесс, состоящий из специфических операций. Данный подход реализуется за счёт постоянного обновления объективной и адекватной информации о системе воспитательной работы, её преобразования, что позволяет определить актуальный уровень состояния воспитательной системы по ОПОП ВО.

1.3 Цель и задачи воспитательной работы по ОПОП ВО

Цели, задачи и принципы воспитательной деятельности определяются нормативными правовыми документами в сфере образования и науки, молодёжной политики.

Цели воспитательной работы в рамках реализации ОПОП ВО: развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации

обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, а также формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям народа Донецкой Народной Республики, природе и окружающей среде.

К задачам воспитательной работы по ОПОП ВО относятся:

- воспитание обучающихся в духе уважения к человеческому достоинству, историко-культурным традициям многонационального народа Донбасса и общечеловеческим ценностям;
- ориентация на ценности открытого, демократического правового общества;
- введение молодого человека в мир социального, хозяйственного, политического, интеллектуального, этического, культурного опыта человечества и народа Донбасса;
- воспитание правовой культуры: уважение к Конституции, законодательству Донецкой Народной Республики, государственной символике – Гербу, Флагу и Гимну, знание и соблюдение законов; побуждение обучающихся к активному противодействию проявлениям аморальности, экстремизму, правонарушениям, бездуховности, антиобщественной деятельности;
- формирование позитивной мотивации к профессиональной и общественной деятельности;
- обеспечение условий для самореализации личности в соответствии с ее способностями, общественными и собственными интересами;
- гуманизация учебного процесса, повышение роли социальных наук; овладение актуальными методами получения знаний; воспитание культуры мышления и культуры интеллектуальной деятельности; развитие языковой культуры;
- защита прав и соблюдение законных интересов каждого обучающегося;
- обеспечение условий для физического, психического, социального, духовно-нравственного развития обучающихся, в том числе находящихся в трудной жизненной ситуации;
- поддержка деятельности органов студенческого самоуправления; формирование социальной активности и ответственности личности через включение обучающихся в процесс государственного строительства;
- воспитание и утверждение семейных ценностей;
- пропаганда здорового образа жизни, профилактика правонарушений, наркомании, алкоголизма и иных негативных явлений в молодежной среде;

- привлечение обучающихся к общественно полезной работе, формирование у них актуальной мотивационной структуры труда;
- организация участия обучающихся в культурно-массовых мероприятиях, в работе коллективов художественного творчества, создание условий для полноценного раскрытия творческих способностей;
- воспитание духовной культуры личности и создание условий для свободного формирования ею собственной мировоззренческой позиции;
- контроль за соблюдением обучающимися учебной дисциплины;
- развитие сотрудничества субъектов системы воспитания (семьи, университета, научных, общественных организаций, организаций культуры и спорта, СМИ, бизнес-сообществ и др.) в совершенствовании содержания и условий воспитания молодых граждан Донецкой Народной Республики.

2. Содержание и условия реализации воспитательной работы

2.1 Воспитывающая (воспитательная) среда образовательной организации высшего образования

Воспитывающая (воспитательная) среда – это среда созидательной деятельности, общения, разнообразных событий, возникающих в них отношений, демонстрации достижений.

Воспитательная среда Университета рассматривается как территориально и событийно ограниченная совокупность влияний и условий формирования личности, выступает фактором внутреннего и внешнего психосоциального и социокультурного развития личности. Вместе с тем она является интегративным механизмом взаимосвязи таких образовательных сред как: социокультурная, инновационная, акмеологическая, рефлексивная, адаптивная, киберсреда, здоровьесформирующая и здоровьесберегающая, билингвальная, этносоциальная и др.

При организации воспитательной деятельности Университет, факультет, кафедра взаимодействуют с общественными организациями и объединениями, работодателями и другими социальными партнёрами, имеющими позитивные программы деятельности и совпадающие цели.

Все мероприятия, относящиеся к сфере воспитательной работы, проводятся в соответствии с Правилами внутреннего распорядка обучающихся и Правилами внутреннего распорядка общежитий Университета.

2.2 Примерные направления воспитательной деятельности и воспитательной работы по ОПОП ВО

Ключевыми направлениями воспитательной работы в рамках реализуемой ОПОП является деятельность направленная на:

- развитие личности и создание условий для самоопределения и социализации обучающихся;
- формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, чувства уважения к памяти предков и подвигам героев Отечества;
- формирование у обучающихся уважения к человеку труда и старшему поколению;
- формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;
- формирование у обучающихся бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Донбасса;
- формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;
- формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;
- профилактику у обучающихся деструктивного поведения и иных негативных явлений молодёжной среды.

К основным направлениям воспитания студенческой молодежи относятся:

- гражданское и патриотическое воспитание, направленное на формирование активной гражданской позиции, патриотизма, правовой, политической, информационной культуры;
- духовно-нравственное воспитание, направленное на приобщение к общечеловеческим и ценностям народа Донбасса, формирование нравственной культуры;
- поликультурное воспитание, направленное на формирование толерантного отношения к представителям других культур, национальностей, вероисповеданий и др.;
- экономическое воспитание, направленное на развитие функциональной грамотности, основ экономической культуры личности;
- воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, направленное на формирование безопасного поведения в социальной и профессиональной деятельности, повседневной жизни;
- эстетическое воспитание, направленное на формирование эстетического вкуса, развитие чувства прекрасного;
- воспитание психологической культуры, направленной на развитие и саморазвитие личности, формирование психологической устойчивости;
- воспитание культуры здорового образа жизни, направленное на осознание значимости здоровья как ценности, формирование навыков здорового образа жизни, физическое совершенствование;
- экологическое воспитание, направленное на формирование экологической культуры личности;
- семейное и гендерное воспитание, направленное на формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей;

- трудовое и профессиональное воспитание, направленное на понимание труда как личностной и социальной ценности, формирование готовности к осознанному профессиональному выбору;

- воспитание культуры быта и досуга, направленное на формирование у студенческой молодежи ценностного отношения к материальному окружению, умения целесообразно и эффективно использовать свободное время.

Воспитательная работа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется как по приоритетным, так и по вариативным направлениям воспитательной работы:

1) приоритетные направления:

- гражданское (развитие общегражданских ценностных ориентаций и правовой культуры через включение в общественно-гражданскую деятельность);

- патриотическое (развитие чувства неравнодушия к судьбе Отечества, к его прошлому, настоящему и будущему с целью мотивации обучающихся к реализации и защите интересов Родины);

- духовно-нравственное (развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств и крепкого нравственного стержня);

2) вариативные направления:

- культурно-просветительское (на знакомство с материальными и нематериальными объектами мирового культурного наследия);

- научно-образовательное (формирование потребности и навыков восприятия новых знаний, поиска, анализа и обобщения информации);

- научно-мировоззренческое (формирование исследовательского и критического мышления, стремления к целостному мировосприятию, мотивации к научно-исследовательской деятельности);

- профессионально-трудовое (развитие психологической готовности к профессиональной деятельности по избранной профессии);

- экологическое (развитие экологического сознания и устойчивого экологического поведения);

- физическое (формирование культуры ведения здорового и безопасного образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья);

- эстетическое (формирование стремления к прекрасному в повседневной практике (в учебной, трудовой деятельности, в межличностных отношениях, в организации окружающей среды), а также через приобщение к искусству и самостоятельному художественному творчеству).

Указанные направления воспитательной работы отражаются в соответствующих темах и разделах учебных дисциплин в ходе реализации ОПОП ВО.

2.3 Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе по ОПОП ВО

Приоритетными видами деятельности обучающихся в воспитательной системе в рамках ОПОП ВО выступают:

- проектная деятельность, которая имеет творческую, научно-исследовательскую и практико-ориентированную направленность. Основными видами реализуемых проектов являются исследовательские, стратегические, социальные, информационные и телекоммуникационные, арт-проекты;
- добровольческая (волонтерская) деятельность, которая включает в себя широкий круг созидательной деятельности, охватывающая традиционные формы само- и взаимопомощи, предоставление адресной помощи и другие формы участия;
- учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность, которые реализуются в ходе образовательного процесса, когда обучающийся самостоятельно или под руководством научно-педагогических работников готовит ряд различных работ (ВКР, конкурс студенческих работ, публикация научных статей, тезисов конференций и т.п.), в ходе чего происходит не только их субъектно-объектное взаимодействие, но и осуществляется воспитательный процесс, результатом которого является профессиональное становление личности будущего специалиста, воспитание профессиональной культуры, культуры труда и этики профессионального общения;
- деятельность студенческого самоуправления;
- досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;
- вовлечение обучающихся в профориентационную работу, проведение Дней открытых дверей и т.п.

2.4 Формы и методы воспитательной работы по ОПОП ВО

В соответствии с Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании» научно-педагогическим работникам и другим лицам, осуществляющим педагогическую деятельность, предоставляется свобода выбора и использования педагогически обоснованных форм, средств, методов обучения и воспитания, право на творческую инициативу, разработку и применение авторских программ и методов обучения и воспитания.

Используемые методы воспитания способствуют формированию у обучающихся устойчивых убеждений и определенных норм поведения. При этом предусматриваются следующие методы воспитательной работы:

- 1) методы формирования сознания личности (беседа, диспут, инструктаж, контроль, объяснение, убеждение и др.);

2) методы организации деятельности и формирования опыта поведения (задание, общественное мнение, педагогическое поручение, тренинг и др.);

3) методы мотивации деятельности и поведения (одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, соревнование и др.).

Перечисленные методы реализуются преимущественно в следующих формах воспитательной работы, которые определяют организационную сторону воспитательного действия:

- мероприятия групповые (творческие коллективы, спортивные команды, клубы, кружки и т.п.), массовые (олимпиады, праздники, субботники и т.п.);

- по целевой направленности – походы, экскурсии, квест, ролевые и деловые игры, семинары, конференции, олимпиады и др.;

- по времени проведения – кратковременные, продолжительные, регулярные;

- по видам деятельности – трудовые, спортивные, научные, общественные.

Процесс воспитания реализуется путём вовлечения обучающихся в решение образовательных, социально значимых проблем в соответствии с их возрастными особенностями и личностными возможностями.

Создание сервиса «Портфолио» в системе MOODLE позволяет студентам фиксировать их достижения в различных видах активностей.

Электронное портфолио студента содержит информацию об успеваемости студента, выполненные курсовые и выпускные квалификационные работы, также отражается информация о местах прохождения практики и указывается перечень проектов, которые выполнил обучающийся в рамках проектной деятельности, предусмотренной учебным процессом.

Для студентов, имеющих публикации в научных журналах и активно участвующих в конференциях, добавлена возможность самостоятельно вносить информацию в разделе научной деятельности с обязательной ссылкой на подтверждающие документы, которыми могут выступать сканированные экземпляры публикации, ссылки на публикации в Интернет и т.д.

Достижения в культурно-творческой, общественной и спортивной деятельности студенты могут отразить в разделе «Внеучебная деятельность».

Портфолио поддерживает и стимулирует мотивацию обучающихся; поощряет их активность и самостоятельность, расширяет возможности обучения и самообучения.

Для реализации программы воспитания на факультете определены следующие формы воспитательной деятельности со студентами:

- познавательные: конференции, круглые столы, фестивали, конкурсы, мастер-классы, встречи с интересными людьми и др.;

- интерактивные: групповые дискуссии, мозговой штурм, ролевая и деловая игра, тренинг, защита проектов и др.;
- досуговые: ярмарки, фестивали, соревнования, тематические вечера, посещение учреждений культуры;
- самоуправление: школа актива, работа в общественных объединениях, конкурс социальных проектов, акции, флэш-мобы и др.

2.5 Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания по ОПОП ВО

Ресурсное обеспечение воспитательной деятельности направлено на создание условий для осуществления деятельности по воспитанию обучающихся в контексте реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Нормативно-правовое и методическое обеспечение

Для разработки Рабочей программы воспитания использована действующая нормативно-правовая база Донецкой Народной Республики и локальные документы Университета.

В рамках реализации ОПОП ВО воспитательная работа выстраивается в соответствии со спецификой профессиональной подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Обучающимся факультета ресторанно-гостиничного бизнеса обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к учебным, методическим, научным изданиям, входящим в состав различных электронно-библиотечных систем, а также иным информационным ресурсам электронной информационно-образовательной среды Университета.

Кадровое обеспечение

Управление воспитательной деятельностью обеспечивается кадровым составом, включающим следующие должности: проректор по научно-педагогической и воспитательной работе, декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана, заведующие кафедрами, которые реализуют ОПОП ВО. Они определяют основные направления воспитательной работы, следят за своевременным планированием, координируют планы и мероприятия, контролируют их качество, анализируют полученные результаты.

Важную роль в воспитательной работе студентов играет институт кураторства. Работа кураторов студенческих академических групп направлена на создание условий для реализации творческого потенциала каждого студента.

Реализация воспитательной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается научно-педагогическими работниками, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, и ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающихся научной, методической, организационной, воспитательной деятельностью.

Информационное обеспечение

Информационное обеспечение воспитательной деятельности включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников;
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Для информационного обеспечения студентов, поддержки и развития воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на факультете ресторанно-гостиничного бизнеса используются современные средства массовой информации.

На официальном сайте факультета ресторанно-гостиничного бизнеса в разделе «Воспитательная работа», содержатся локальные нормативные акты по организации воспитательной работы, отчеты о проводимых мероприятиях и выполнении календарного плана воспитательной работы и др.

Электронные и цифровые средства массовой информации представлены в виде официальных страниц в социальных сетях Instagram, ВКонтакте, «Студенческий портал ДонНУЭТ», студенческая медиа площадка «DonNUET – TV». Информационный комитет ФРГБ регулярно размещает полезную информацию, актуальные новости, анонсы мероприятий и т.д.

Финансовое обеспечение

Важнейшим условием функционирования и развития системы воспитательной деятельности является спланированное и стабильное финансирование. Финансирование воспитательной деятельности

обеспечивает условия для решения задач воспитания и реализации государственной молодежной политики.

Реализация воспитательной деятельности имеет многоканальное финансирование. Оно осуществляется за счёт бюджетных ассигнований для организации культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы с обучающимися в размере двукратного месячного размера стипендиального фонда, средств специального фонда государственного бюджета и других источников, не запрещённых законом. Использование указанных средств на иные, в том числе ремонтные, хозяйственные работы и услуги, приобретение мебели и хозяйственного инвентаря и другие цели, не связанные с воспитательной деятельностью, не допускается.

2.6 Инфраструктура Университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания по ОПОП ВО

Инфраструктура и материально-техническая база воспитательной деятельности обеспечивает:

- проведение массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений;
- выпуск информационных изданий, телевизионных программ и т.д.;
- художественное творчество с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов;
- систематические занятия физической культурой и спортом, проведение секционных спортивных занятий, участие в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;
- выполнение нормативов комплекса ГТО;
- доступ к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

Университет, реализуя программы воспитательной деятельности, обеспечивает использование следующих инфраструктурных объектов, оборудованных средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, Интернет-ресурсами и специализированным инвентарем:

- помещений для работы общественных объединений обучающихся;
- спортивных сооружений (залы и площадки, оснащённые игровым, спортивным оборудованием и инвентарём);
- помещений для проведения культурного досуга обучающихся и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых

обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия;

- объектов социокультурной среды (музей, библиотека, студенческий центр, студенческий клуб и другие).

Для организации воспитательной деятельности в общежитиях предусматриваются соответствующие помещения (спортивные комнаты, помещения для культурно-массовых мероприятий и кружковой работы и т.п.)

Номенклатура объектов инфраструктуры, площади помещений, оборудование, режим их работы для внеучебной деятельности соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Созданная инфраструктура в Университете обеспечивает реализацию рабочей программы воспитания по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и способствует формированию у обучающихся универсальных компетенций и всестороннему развитию личности.

2.7 Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания

Социокультурное пространство – это не только географическое, но и пространство распространения определённого ареала культуры, освоенное обществом.

Социокультурное пространство является видом пространства, охватывающим человека и среду в процессе их взаимодействия, результатом которого является приращение индивидуальной культуры человека.

В процессе реализации воспитательной работы по ОПОП ВО используются материальные объекты социокультурного пространства города Донецка и Донецкой Народной Республики.

Основные субъекты воспитания как социальные институты: образовательные организации; семья; общественные организации просветительской направленности; религиозные организации; организации военно-патриотической направленности; молодёжные организации; спортивные секции и клубы; радио и телевидение; газеты, журналы, книжные издательства; творческие объединения деятелей культуры; библиотеки, музеи, дома и дворцы культуры и творчества; театры, кинотеатры, концертные учреждения; историко-краеведческие и поисковые организации; организации художественного творчества; ветеранские организации; политические партии и политические движения; волонтёрские (добровольческие) организации; некоммерческие организации; сетевые сообщества и др.

Через использование социокультурного пространства города и области в позиции студентов расширяются возможности участия в разных видах деятельности, связях и взаимоотношениях участников взаимодействия, в основе которых лежит сотворчество молодежи; создание дополнительных возможностей для стимулирования активной позиции обучающихся.

Студенты направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания систематически принимают участие в городских и республиканских мероприятиях. Организовываются и проводятся следующие внеучебные и воспитательные мероприятия, например, экскурсии в военно – исторический музей Великой Отечественной войны, мемориал «Твоим освободителям Донбасс», Донецкий республиканский краеведческий музей, Донецкий ботанический сад, парк кованых фигур, Зуевский ландшафтный парк, Донецкую республиканскую универсальную научную библиотеку им. Н. К. Крупской; посещение культурно-просветительских заведений города (Донецкий государственный академический театр оперы и балета им. А.Б. Соловьяненко, Донецкая государственная академическая филармония, Донецкий государственный академический музыкально-драматический театр имени М.М. Бровуна).

3. Управление системой воспитательной работы по ОПОП ВО

3.1 Воспитательная система и управление системой воспитательной работы по ОПОП ВО

Воспитательная деятельность по ОПОП ВО обеспечивает реализацию основ государственной молодёжной политики Донецкой Народной Республики, стратегии развития воспитания в Донецкой Народной Республике, формирование универсальных компетенций в соответствии с государственными образовательными стандартами.

Управление воспитательной деятельностью осуществляется в соответствии с законодательством Донецкой Народной Республики и Уставом Университета на принципах сочетания единоначалия и коллегиальности.

Воспитательная деятельность осуществляется на уровне Университета, факультета ресторanno-гостиничного бизнеса, кафедр, иных структурных подразделений.

Управление воспитательной деятельностью имеет гибкую, развивающуюся структуру в зависимости от поставленных задач и имеющихся для их решения ресурсов.

Основными инструментами управления воспитательной деятельностью являются Концепция воспитательной работы Университета и Программа воспитательной деятельности, как составная часть программы инновационного развития образовательной деятельности Университета.

3.2 Студенческое самоуправление в Университете

Студенческое самоуправление – это социальный институт, осуществляющий управленческую деятельность, в ходе которой

обучающиеся принимают активное участие в подготовке, принятии и реализации решений, относящихся к жизни Университета и их социально-значимой деятельности.

Университет проводит подготовку обучающихся к самоуправленческой деятельности с привлечением специалистов различных профилей, экспертов, социальных партнеров.

В Университете защитой прав и интересов обучающихся занимаются первичная профсоюзная организация обучающихся и совет студенческого самоуправления.

Цель студенческого самоуправления – создание условий для проявления способностей и талантов обучающихся, самореализации студентов через различные виды деятельности.

Основными задачами студенческого самоуправления являются:

- содействие функционированию и развитию студенческих объединений;
- подготовка инициатив и предложений для администрации Университета, а также органов власти и общественных объединений, по вопросам, затрагивающим интересы обучающихся и актуальные проблемы общественного развития;
- организация и поддержание сотрудничества со студенческими, молодёжными и общественными объединениями Российской Федерации, а также в рамках международного сотрудничества;
- иные задачи.

Органы студенческого самоуправления являются важнейшим элементом учебно-воспитательного процесса, с помощью которого обеспечивается участие студенческой молодежи в управлении и организации собственной жизнедеятельности в Университете. Студенческое самоуправление на факультете ресторанно-гостиничного бизнеса представлено студенческим советом факультета, профсоюзным бюро, студенческим советом общежития. Также, на факультете действуют комитеты: организационный, спортивный, агитационный, информационный, учебный, культурно-массовый, волонтерский, студенческое научное общество и комитет по трудоустройству.

Работа в органах студенческого самоуправления является одним из механизмов качественной подготовки обучающихся, формирует их лидерские качества, развивает способности и интересы, умения принимать самостоятельные решения, брать на себя ответственность за результаты работы, коллектив людей. Интеграция образовательного процесса и общественной деятельности позволяет развивать специфические умения и способности студентов, востребованные в их дальнейшей профессиональной работе.

3.3 Мониторинг качества организации воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности

Мониторинг уровня воспитанности обучающегося осуществляется систематически посредством контроля освоения учебных дисциплин ОПОП ВО, результатов практической подготовки, участия в научно-исследовательской и проектной деятельности, а также по результатам прохождения выпускником государственной итоговой аттестации.

При реализации воспитательной работы в соответствии с разработанным планом планируется достичь следующих результатов и ключевых показателей эффективности воспитательной деятельности в рамках реализации ОПОП ВО:

- устойчивость сформированных обучающимися принципов и убеждений в повседневной, учебной, научно-исследовательской, общественной и трудовой деятельности;
- высокие показатели учебной и трудовой дисциплины студенческих коллективов;
- активное участие студентов в социально- и личностно-значимых профессионально-ориентированных проектах;
- значительные результаты трудовой деятельности коллективов на производственной практике;
- высокий уровень морально-психологической атмосферы в студенческих коллективах, отсутствие правонарушений и аморальных поступков;
- организация обратной связи «выпускник-вуз»;
- участие в организации воспитательного пространства органов студенческого самоуправления;
- определение студентами своих профессиональных перспектив, выработке ими собственной долгосрочной жизненной программы в соответствии с нравственными принципами, основанными на общечеловеческих ценностях, выбору конкретного идеала, жизненной цели, основных путей ее достижения;
- повышение уровня самовоспитания, характеризуемого самопознанием, самооценкой, самоорганизацией, самоконтролем, саморегуляцией, самодеятельностью и самоутверждением;
- оптимальный уровень сформированности социально-личностных компетентностей, требуемых государством и работодателем к личности выпускника.

Показатели и критерии оценки воспитательной деятельности в Университете определяются требованиями законодательства Донецкой Народной Республики, документами по молодёжной политике и работе с обучающимися.

При оценке используются следующие методы экспертизы: контент-анализ документов, анализ сайтов и сетевых информационных ресурсов, анкетирование студентов, в котором выявляется информированность, заинтересованность, активность обучающихся и их удовлетворённость воспитательной деятельностью, активность и результативность участия

студентов в мероприятиях воспитательного, творческого и спортивного характера.

Экспертами могут выступать опытные специалисты в сфере воспитания молодёжи, имеющие необходимую квалификацию. Для проведения экспертной оценки воспитательной деятельности могут привлекаться представители студенческой молодежи и работодателей.

3.4 Компетентностный подход реализации воспитательной работы по ОПОП ВО

Компетентностный подход реализации воспитательной работы по ОПОП ВО используется для определения содержания воспитания и качества подготовки специалиста, раскрывает интегрированную характеристику качества подготовки выпускника – результата образования и совокупность взаимосвязанных качеств личности.

Использование конкретных универсальных компетенций при изучении дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания способствует подготовке профессионально- и культурно-ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом способности к профессии, интеллектуальному и социальному развитию, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей.

Матрица универсальных компетенций в разрезе учебных дисциплин и видов воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представлена в Приложении 1.

Приложение 1

Матрица универсальных компетенций в разрезе учебных дисциплин и видов воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Код универсальной компетенции	Реализуемые виды воспитательной деятельности
1.	Философия	УК-1, УК-5	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное, культурно-просветительское
2.	Иностранный язык	УК-1, УК-4	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
3.	Менеджмент	УК-1, УК-2, УК-3	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное, профессионально-трудовое, научно-мировоззренческое
4.	Маркетинг	УК-2, УК-3, УК-4, УК-6, УК-9	гражданское, научно-образовательное, профессионально-трудовое, научно-мировоззренческое, научно-образовательное, духовно-нравственное
5.	История (история России, всеобщая история)	УК-1, УК-5	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное, культурно-просветительское
6.	Физическая культура и спорт	УК-6, УК-7	физическое, эстетическое, научно-образовательное, научно-мировоззренческое
7.	Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
8.	Физика	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
9.	Прикладная механика	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Код универсальной компетенции	Реализуемые виды воспитательной деятельности
10.	Инженерная графика. Компьютерная графика	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
11.	Экология	УК-2	гражданское, научно-образовательное
12.	Электротехника и электроника	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
13.	Безопасность жизнедеятельности	УК-8	экологическое, гражданское, патриотическое, научно-образовательное
14.	Технология продукции общественного питания	УК-2	гражданское, научно-образовательное
15.	Организация производства на предприятиях питания	УК-2	гражданское, научно-образовательное
16.	Организация обслуживания на предприятиях питания	УК-2	гражданское, научно-образовательное
17.	Санитария и гигиена	УК-8	экологическое, гражданское, патриотическое, научно-образовательное
18.	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства	УК-2	гражданское, научно-образовательное
19.	Физиология питания	УК-2	гражданское, научно-образовательное
20.	Экономика предприятий ресторанного хозяйства	УК-10	профессионально-трудовое, научно-образовательное
21.	Основы охраны труда	УК-8	экологическое, гражданское, патриотическое, научно-образовательное
22.	Этика и эстетика	УК-5	патриотическое, культурно-просветительское, научно-образовательное
23.	Социология	УК-1, УК-3, УК-5	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, культурно-просветительское, научно-образовательное, профессионально-трудовое
24.	Русский язык и культура речи	УК-4	духовно-нравственное, научно-образовательное
25.	Правоведение	УК-2, УК-11	гражданское, научно-образовательное

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Код универсальной компетенции	Реализуемые виды воспитательной деятельности
26.	Экономическая теория. Экономика	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
27.	Интеллектуальная собственность	УК-2, УК-11	гражданское, научно-образовательное
28.	Политология	УК-1, УК-5	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
29.	Педагогика	УК-1, УК-3, УК-6, УК-11	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное,
30.	Культурология	УК-1, УК-5	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, культурно-просветительское, научно-образовательное
31.	Психология	УК-3, УК-6, УК-9	духовно-нравственное, научно-образовательное, эстетическое, научно-мировоззренческое
32.	Логика	УК-3, УК-6	духовно-нравственное, научно-образовательное, научно-мировоззренческое
33.	Естественнонаучная картина мира	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
34.	Религиоведение	УК-5	патриотическое, культурно-просветительское, научно-образовательное
35.	Микробиология пищевых продуктов	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
36.	Стандартизация, метрология, сертификация	УК-8	экологическое, гражданское, патриотическое, научно-образовательное
37.	Основы научных исследований	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
38.	Патентоведение	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
39.	Б.1.В.17 Специальные виды	УК-1, УК-2,	гражданское,

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Код универсальной компетенции	Реализуемые виды воспитательной деятельности
	обслуживания	УК-3	патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
40.	Этнические кухни	УК-1, УК-2	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
41.	Барное дело	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
42.	Технология напитков	УК-2	гражданское, научно-образовательное
43.	Современные технологии продукции общественного питания	УК-2	гражданское, научно-образовательное
44.	Конструирование продуктов питания	УК-2	гражданское, научно-образовательное
45.	Основы кулинарного мастерства	УК-7	физическое, эстетическое, научно-образовательное
46.	Отечественная и зарубежная кулинария	УК-1, УК-2	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
47.	Технология мучных и кондитерских изделий	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
48.	Технология продуктов детского питания	УК-2	гражданское, научно-образовательное
49.	Общие технологии пищевых производств	УК-1, УК-3	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
50.	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-6, УК-7	физическое, эстетическое, научно-образовательное

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научно-педагогической и
воспитательной работе

А.В. Иванченко

08
2021 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

воспитательной работы по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
1. ОБЩЕВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ И ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ			
1.1	Обновление содержания воспитательной работы, внедрение форм и методов, основанных на лучшем педагогическом опыте в сфере воспитания, способствующих эффективной реализации воспитательного компонента государственных образовательных стандартов	постоянно	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса
1.2	Проведение собраний кураторов факультета ресторанным-гостиничного бизнеса по вопросам организации воспитательной работы среди студентов	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанным-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.3	Проведение собраний первокурсников, академических групп, со студентами проживающими в общежитии №4 относительно традиций университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях	сентябрь, февраль	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета ресторанным-гостиничного бизнеса, ответственный по работе в общежитии, органы студенческого самоуправления
1.4	Проведение заседаний органов студенческого самоуправления ресторанным-гостиничного бизнеса, встречи студенческого актива с ректором Университета, деканом ресторанным-гостиничного бизнеса	в течение года	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
1.5	Утверждение планов кураторских часов, проверка отчетов о выполненной работе	2 раза в год	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
1.6	Проведение кураторских часов (по отдельным планам (кураторов)	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
1.7	Мониторинг проведения кураторских часов	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.8	Заслушивание отчетов кураторов на заседаниях технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой	2 раза в год	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
1.9	Проведение конкурса «Лучший куратор»	1 раз в год	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.10	Вынесение вопросов социально-воспитательной работы на каждое заседание Ученого совета факультета	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
1.11	Развитие традиций Университета, (студенческое самоуправление, символика, музей истории, информационные стенды об известных выпускниках, ежегодные воспитательные мероприятия, мероприятия и др.)	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.12	Размещение актуальной информации для участников воспитательного процесса на стендах, сайтах, в социальных	постоянно	Органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
	сетях, распространение тематических памяток		
1.13	Применение разнообразных средств защиты студенческой молодежи от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.14	Ознакомление студентов 1-го курса с сайтом университета и факультета, «Студенческим порталом», со страницами студенческого самоуправления в социальных сетях	сентябрь	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
2. ГРАЖДАНСКОЕ И ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ			
Направлено на формирование активной гражданской позиции, патриотизма, правовой, политической информационной культуры			
Цель: создание условий для воспитания у студенческой молодежи активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях общества			
2.1	Подготовка и проведение мероприятий (конкурсы, фестивали, слеты, конференции, выставки) по патриотическому воспитанию студенческой молодежи	ежегодно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
2.2	Участие в проведении республиканских мероприятиях патриотической направленности	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
2.3	Ознакомление первокурсников с Книгой Памяти ДонНУЭТ.	сентябрь – октябрь	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
2.4	Ознакомление первокурсников с музеем ДонНУЭТ (по отдельному графику).	сентябрь	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
2.5	Проведение образовательных и творческих мероприятий, посвященных годовщине освобождения Донбасса от немецко-фашистских захватчиков, Дню Победы в Великой Отечественной войне, Дню Республики, Дню государственного флага, Дню защитника Отечества, Дню вывода войск из Афганистана и т. д., в том числе с приглашением участников войны Донецкой Народной Республики за независимость 2014-2021 гг., участников Великой Отечественной войны, детей войны, воинов-интернационалистов, других заинтересованных представителей общественности	постоянно	Декан ресторанно-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
2.6	Формирование самосознания молодежи на лучших образцах истории: проведение бесед, лекций, «круглых столов», посещение выставок, театральных постановок	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
2.7	Организация экскурсий в краеведческий музей, в музей Великой Отечественной войны	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
2.8	Анализ и распространение лучших практик и технологий формирования у студенческой молодежи устойчивой гражданской позиции	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
2.9	Организация работы клуба историко-патриотического воспитания	в течение года (по отдельному плану)	Декан ресторанно-гостиничного бизнеса, преподаватели кафедры туризма, органы студенческого самоуправления
2.10	Проведения открытых кураторских часов, приуроченных Дню народного единства	ноябрь	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
2.11	Проведение общефакультетской акции «Бессмертный полк»	апрель-май	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
3. ДУХОВНО-ПРАВСТВЕННОЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ СЕМЕЙНОЕ ВОСПИТАНИЕ Направлено на приобщение к общечеловеческим и национальным ценностям, формирование нравственной культуры, формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей			
Цель: создание условий для воспитания у студенческой молодежи чувства достоинства, чести и честности, уважения к родителям, педагогам, старшему поколению, сверстникам, другим людям; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и солидарности, духа милосердия и сострадания; поддержка семейного воспитания, направленного на формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей			
3.1	Проведение концертов, театральных представлений для детей, находящихся в детских домах и интернатах	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
3.2	Работа со студентами по воспитанию почтительного отношения к людям преклонного возраста, людям с физическими недостатками.	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
3.3	Организация и проведение мероприятий, приуроченных ко Дню семьи, Дню матери, Дню защиты детей	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
3.4	Анализ и распространение лучших практик и технологий духовно-нравственного, в том числе семейного воспитания обучающихся	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
3.5	Встречи студентов со знаменитыми людьми Донбасса (писателями, спортсменами, художниками, музыкантами и т.п.)	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы,
3.6	Вовлечение студенческой молодежи в волонтерское движение	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы, органы студенческого самоуправления
3.7	Проведение ежегодных благотворительных ярмарок («Золотая осень», «Масленица», «Пасхальная»)	октябрь, март	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4. ПОЛИКУЛЬТУРНОЕ, ЭСТЕТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ, ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ БЫТА И ДОСУГА			
Направлено на формирование толерантного отношения к представителям других культур, национальностей, вероисповеданий и др.; формирование эстетического вкуса, чувства прекрасного; формирование ценностного отношения к материальному окружению, умения целесообразно и эффективно использовать свободное время			
Цель: создание условий для успешной социализации студентов; создание равных для всех студентов возможностей доступа к культурным ценностям; поддержка мер по созданию и распространению произведений искусства и культуры, проведению культурных мероприятий, направленных на популяризацию традиционных культурных, нравственных ценностей			
4.1	Проведение собраний на факультете, учебных группах, общежитиях со студентами относительно традиций Университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
4.2	Принятие мер по улучшению быта студентов, проживающих в общежитии.	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.3	Освещение традиций Университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях, а также решений, принятых в отношении нарушителей дисциплины через стенгазету, объявления, сообщения в общежитии, на информационных стендах деканата	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.4	Реализация Плана мероприятий по противодействию экстремизму и терроризму	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, кураторы
4.5	Проведение бесед, лекций, тематических кураторских часов со студентами о морально-этических ценностях, культуре общения, толерантности.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
4.6	Посещение студентами театров, музеев, филармонии иных объектов культуры.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
4.7	Организация работы «Литературной гостиной», «Клуба любителей поэзии» (по отдельным планам)	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой лингводидактики
	<p>Подготовка и проведение традиционных студенческих мероприятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - торжественная церемония «Посвящение в студенты», - фестивали «Студенческая осень» и «Студенческая кухня», - конкурсы «Freshman you can» и «Дебют первокурсника», - конкурсы «Студенческий Start Up» и «Битва полов», - олимпиада «Серебряный поднос» - конкурса «Юморина», - мастер-класс «Современная флористика в кондитерском деле», - мастер-класс «Организация работы рабочего места бармена» мастер-класс «Национальные блюда кухонь мира» 	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
	- торжественной церемонии вручения дипломов лучшим выпускникам		
4.8	Участие в межвузовских культурно-массовых мероприятиях	в течении года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, органы студенческого самоуправления
5. ТРУДОВОЕ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ И ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ			
Направлено на понимание труда как личностной и социальной ценности, формирование готовности к осознанному профессиональному выбору, развитие функциональной грамотности, основ экономической культуры личности			
Цель: воспитание у студенческой молодежи уважения к труду, людям труда, трудовым достижениям и подвигам; формирование у студентов актуальной мотивационной структуры труда, содействие их профессиональному росту			
5.1	Создание условий для воспитания конкурентоспособного специалиста, в том числе приобщение к традициям трудовых коллективов организаций и учреждений; проведение практической подготовки, выездных занятий, мастер-классов в организациях и на предприятиях с целью ознакомления студентов со спецификой профессиональной деятельности, современной технологией организации производства	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.2	Развитие у студентов, особенно проживающих в общежитиях, умений и навыков самообслуживания, выполнения домашних обязанностей, потребности трудиться, добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
5.3	Организация и проведение студенческих научных, научно-практических конференций	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.4	Совершенствование профориентационной работы в Университете, в том числе проведение дней открытых дверей, «Форума абитуриентов», «нобелевской недели», различных профессиональных конкурсов для учащихся общеобразовательных организаций и др.	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.5	Проведение встреч, открытых диалогов с передовиками производства, ведущими специалистами – выпускниками	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
			кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.6	Размещение материалов по профессиональной ориентации на стендах, сайтах; распространение тематических памяток	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, органы студенческого самоуправления
6. ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ			
Направлено на формирование безопасного поведения в социальной и профессиональной деятельности, в повседневной жизни			
Цель: привитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика вредных привычек			
6.1	Проведение профилактических, психолого-педагогических мероприятий по обеспечению психологической, социальной, антикриминальной, антинаркотической, техногенной, и иной безопасности с привлечением специалистов соответствующей отрасли.	в течение года	Кураторы
6.2	Проведение мероприятий по вопросам профилактики правонарушений, суицидоопасного поведения и иных негативных явлений в молодежной среде; мероприятий направленных на оказание помощи студентам, оказавшимся в сложной жизненной ситуации, социально-опасном положении с приглашением специалистов-психологов, врачей, сотрудников правоохранительных органов.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
6.3	Совершенствование форм воспитательной работы со студентами по вопросам обеспечения безопасности жизнедеятельности населения, обучения навыкам безопасного поведения.	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
6.4	Проведение тематических воспитательных мероприятий по безопасности в сети Интернет	в течение года	Кураторы
7. РАЗВИТИЕ СТУДЕНЧЕСКОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, ВОСПИТАНИЕ ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ			
Направлено на развитие и саморазвитие личности, формирование психологической устойчивости			
Цель: содействие всестороннему и гармоничному развитию социально зрелой, творческой личности, усвоению студентами гуманистических ценностей, идеологии Донецкой Народной Республики, культурных и духовных традиций своего многонационального народа			
7.1	Создание на факультете гуманной воспитывающей среды и образовательного пространства; условий, направленных на	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, профсоюзный

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
	развитие эмоционально-ценностной сферы личности, формирование умений и навыков эффективной адаптации к изменяющимся условиям жизнедеятельности; развитие коммуникативных способностей; коррекция личностного развития и поведения; стимулирование процессов самопознания и самосовершенствования, стремления к самореализации, в том числе проведение интерактивных тренингов, деловых и ролевых игр, дискуссий и т.п.; проведение психологического просвещения и диагностики, способствующих самопознанию и саморазвитию		комитет студентов, органы студенческого самоуправления
7.2	Проведение встреч и бесед с родителями первокурсников об индивидуальных особенностях каждого студента, творческих способностях, чертах характера; проведение анкетирования первокурсников, анализ анкет. Формирование студактива учебных группа первокурсников	сентябрь	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета по воспитательной работе, органы студенческого самоуправления, кураторы
7.3	Проведение встреч декана факультета со студенческим активом	ежесеместрово	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
7.4	Индивидуальная работа кураторов со студентами учебных групп и их родителями.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
7.5	Широкое привлечение студенческой молодежи к участию в деятельности социально значимых познавательных, творческих, культурных, краеведческих, благотворительных организациях и объединениях.	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
7.6	Работа по формированию лидерских качеств представителей студенческого самоуправления (участие в тренингах, семинарах и т.п.).	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
8. ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ			
Направлено на осознание значимости здоровья как ценности, формирование навыков здорового образа жизни, физическое совершенствование			
Цель: формирование у молодого поколения ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни; создание равных условий для занятий физической культурой и спортом, для развивающего отдыха и оздоровления студенческой молодежи, включая студентов с ограниченными возможностями здоровья, студентов, находящихся в трудной жизненной ситуации			
8.1	Проведение мероприятий, направленных на формирование культуры здорового образа жизни и безопасного поведения, в	постоянно	Заместитель декана ресторанно-гостиничного бизнеса по

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
	том числе формирование антинаркотического барьера, профилактику употребления наркотических, токсических, психоактивных веществ и курительных смесей с приглашением специалистов – психологов, врачей, сотрудников правоохранительных органов		воспитательной работе, кураторы
8.2	Размещение информации о последствиях употребления психоактивных веществ, курительных смесей на стендах, сайтах; распространение тематических памяток	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
8.3	Проведение открытых лекций и мастер-классов по формированию культуры здорового питания.	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
9. ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ			
Направлено на формирование экологической культуры личности			
Цель: содействие становлению и развитию у студенческой молодежи экологической культуры, бережного отношения к родной земле; формирование у подрастающего поколения экологической картины мира, развитие у него стремления беречь и охранять природу; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов и разумное их использование			
9.1	Создание условий для становления и развития у студенческой молодежи экологической культуры, бережного отношения к родной земле	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
9.2	Привлечение студентов к проведению мероприятий по озеленению и уборке территории, прилегающей к корпусам, общежитиям, закрепленным территориям	в течение года	Заместитель декана ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



Л.В. Крылова

Технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

В.А. Антонова